UNOLD®

EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation

Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Instrukcja obsługi

Modell 48879

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48879
Stand: Juli 2015 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr
Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48879

Technische Daten 8
Symbolerklärung..... 8
Für Ihre Sicherheit..... 8
Vor dem ersten Benutzen..... 10
Eis zubereiten 11
Reinigen und Pflegen..... 12
Hinweise zu den Rezepten..... 13
Rezepten 14
Stevia Rezepte 18
Garantiebestimmungen 20
Entsorgung / Umweltschutz 20
Informationen für den Fachhandel..... 20
Service-Adressen 21
Bestellformular Ersatzteile..... 22

Instructions for use Model 48879

Technical Specifications..... 23
Explanation of symbols..... 23
For your safety..... 23
Before using the appliance for the
first time..... 25
Making ice cream 25
Cleaning and care..... 27
Recipes: General information 27
Recipes 28
Stevia recipes..... 31
Guarantee Conditions..... 33
Waste Disposal /
Environmental Protection 33
Service 21

Notice d'utilisation modèle 48879

Spécification technique 34
Explication des symboles..... 34
Pour votre sécurité..... 34
Avant la première utilisation 36
Préparer de la glace 36
Nettoyage et entretien..... 38
Informations générales pour la
préparation de glace 38
Recettes 39
Recettes à base de stévia 42
Conditions de Garantie..... 44
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement..... 44
Service 22

Gebruiksaanwijzing model 48879

Technische gegevens 45
Verklaring van de symbolen..... 45
Voor uw veiligheid..... 45
Vóór het eerste gebruik..... 47
IJs bereiden 47
Reiniging en onderhoud 49
Algemene opmerkingen 49
Recepten 50
Stevia recepten 53
Garantievoorwaarden..... 55
Verwijderen van afval /
Milieubescherming 55
Service 22

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 48879

Dati tecnici 56
Significato dei simboli 56
Per la vostra sicurezza 56
Prima del primo utilizzo 58
Preparazione del gelato 58
Pulizia e cura 60
Ricette: Osservazioni generali 60
Ricette 61
Ricette con la stevia 64
Norme die garanzia 66
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 66
Service 22

Instrucciones de uso modelo 48879

Datos técnicos 67
Explicación de los símbolos 67
Para su seguridad 67
Antes del primer uso 69
Preparar helado 69
Limpieza y cuidado 71
Recetas: Indicaciones generales 71
Recetas 72
Recetas con stevia 73
Condiciones de Garantia 75
Disposición/Protección del
medio ambiente 75
Service 22

Návod k obsluze model 48879

Technické údaje 76
Vysvětlení symbolů 76
Pro vaši bezpečnost 76
Před prvním použitím 78
Příprava zmrzliny 78
Čištění a péče 79
Všeobecné pokyny 80
Recepty 80
Smetanová zmrzlina 81
Ovocná zmrzlina 81
Recepty se stévií 83
Záruční podmínky 85
Likvidace / Ochrana životného prostředí ... 85
Service 22

Instrukcja obsługi Model 48879

Dane techniczne 86
Objaśnienie symboli 86
Dla bezpieczeństwa użytkownika 86
Przed pierwszym użyciem 88
Przygotowanie lodów 88
Czyszczenie i konserwacja 90
Porady dotyczące przepisów 90
Przepisy 91
Przepisy z zastosowaniem stewii 94
Warunki gwarancji 96
Utylizacja / ochrona środowiska 96
Service 22

EINZELTEILE

EINZELTEILE

D **Ab Seite 8**

1	Motor Art-Nr. 4887901
2	Transparenter Deckel Art-Nr. 4887902
3	Eisbehälter Art-Nr. 887510
4	Mischer Art-Nr. 887504
5	Kompressorgehäuse

GB **Page 23**

1	Motor block
2	Transparent lid
3	Ice cream bowl
4	Mixing arm
5	Compressor housing

F **Page 34**

1	Bloc moteur
2	Couvercle transparent
3	Réservoir de glace
4	Mixeur
5	Boîtier du compresseur

NL **Pagina 45**

1	Aandrijf
2	Transparente deksel
3	Ijsreservoir
4	Roerwerk
5	Compressor behuizing

I **Pagina 56**

1	Blocco motore
2	Coperchio trasparente
3	Cestello per il gelato
4	Pala
5	Corpo compressore

E **Página 67**

1	Accionamiento
2	Tapa transparente
3	Recipiente para
4	Mecanismo agitador
5	Carcasa del compresor

CZ **Strany 76**

1	Hnací část
2	Transparentní kryt
3	Nádoba na zmrzlinu
4	Míchadlo
5	Těleso kompresoru

PL **Strony 86**

1	Silnik
2	Przezroczysta pokrywa
3	Pojemnik na lody
4	Mieszak
5	Obudowa sprężarki

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48879

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Maße (L/B/H):	Ca. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm
Zuleitung:	Ca. 120 cm
Gewicht:	Ca. 8,6 kg
Gehäuse:	Kunststoff weiß/gelb
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor, Sahnecremeeis in ca. 60 Minuten, Kühlbereich -18 bis -35°C, Wahlschalter für Mischen, Gefrieren, Mischen und Gefrieren, entnehmbarer Eisbehälter, Volumen 1 Liter (max. Füllmenge 750 ml)
Zubehör:	Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedie-

nungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.

4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
8. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
9. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
10. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
14. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
15. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
16. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
17. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
18. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen.
19. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
20. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze sowohl am Kompressorge-

häuse als auch am Antriebsteil frei sein.
21. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
22. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Gummi- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zunehmen.
23. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.

Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

Achten Sie beim Auspacken und Entfernen der Verpackung darauf, dass das Gerät nicht um mehr als 45° gekippt wird, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.
Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens 2 Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, alle herausnehmbaren Teile außer dem Motor (1) in warmem Wasser zu spülen.
2. Das Gehäuse und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Wärmequellen und anderen Gegenständen einzuhalten. Die Lüftungsschlitze am Gerät und am Motor müssen stets frei bleiben.
4. Wenn das Gerät transportiert wurde, müssen Sie mindestens eine Stunde warten, bevor das Gerät in Betrieb genommen werden kann. Andernfalls kann der Kompressor beschädigt werden.

EIS ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, machen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6-8 °C.
3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.
4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Setzen Sie den entnehmbaren Eisbehälter in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses (5) ein.
6. Setzen Sie den Mischer (3) exakt mittig in den Eisbehälter (4)
7. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich das Eis durch den Gefriervorgang und die untergearbeitete Luft ausdehnt.
8. Achten Sie bitte darauf, dass der Eisbehälter an der Außenseite trocken sein muss.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter und drehen Sie den Deckel nach links, damit dieser verriegelt ist.
10. Setzen Sie den Motor ein.
11. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
12. Das Gerät ist betriebsbereit.
13. Sie können nun über den Wahlschalter das gewünschte Programm auswählen. Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Symbol	Programm
	Mischen und Gefrieren
	Gefrieren
	Mischen

Mischen und Gefrieren

14. Für die normale Eiszubereitung.
15. Das Gerät rührt und gefriert die eingefüllte Masse. Bei bestimmungsgemäßen Gebrauch ist die Eiscreme in ca. 60 Minuten fertig.
16. Wenn die Eismasse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter auf „0“ drehen.
17. Lassen Sie das Eis nicht zu lange in der Maschine, da es sonst hart und splittrig werden kann.

Gefrieren

18. Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, können Sie es mit diesem Programm nachfrieren lassen. Wenn die Eismasse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus,

indem Sie den Wahlschalter auf „0“ drehen.

Mischen

19. Falls die Zutaten vor dem Programmstart zunächst gleichmäßig vermischt werden sollen, wählen Sie bitte vor der Eiszubereitung diesen Programmschritt. Wenn die Masse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter auf „0“ drehen.

Achtung: Das Gerät schaltet sich nicht alleine aus! Bitte lassen Sie das Gerät daher nicht unbeaufsichtigt arbeiten.

Eiscreme entnehmen

20. Schalten Sie vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter auf „0“ drehen.
21. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
22. Zum Entnehmen der fertigen Eiscreme nehmen Sie zuerst den Motor und dann den transparenten Deckel im Gegenuhrzeigersinn ab.
23. Entnehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät und ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Behälter.
24. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Kunststoff- oder Holzlöffel, um den Eisbehälter nicht zu beschädigen. Wir empfehlen Teigschaber aus Silikon.
25. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie hierzu wieder mit Punkt 1.
26. Tipp:
    Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Eisbehälter, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen Behälter für max. 15 bis 30 Minuten in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.
27. Wenn Sie kein weiteres Eis zubereiten wollen, prüfen Sie, ob der Netzstecker gezogen wurde.

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere darf der Motor des Rührwerks nicht mit Wasser in Berührung kommen.
2. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
3. Die entnehmbaren Teile außer dem Motor können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. **Die Teile sind nicht**

spülmaschinengeeignet. Achten Sie bitte darauf, den Eisbehälter nicht in Wasser einzutauchen.

4. Wischen Sie das Kompressorgehäuse und den Motor mit einem feuchten Tuch ab.
5. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt. Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 -
Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte. Obststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen. **Verwenden Sie nur sehr frische Eier.** Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch. Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse. Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden. Milch kann durch Sojamilch ersetzt werden.

Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein. Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (15 bis 30 Minuten). Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität. stellen Sie das Eis zum Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel. Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden. Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. **Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.**

SOFTEIS

Grundrezept Softeis
300 ml Sahne, 65 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz
Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten.
Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

Vanille-Softeis
300 ml Sahne, ½ aufgeschlitzte Vanilleschote, 65 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz
Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Schokoladen-Softeis
300 ml Sahne, 30 g Vollmilchschokolade, 30 g Zartbitterschokolade, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz
Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Himbeer-Softeis
300 ml Sahne, ½ P. Vanillinzucker, 65 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz, 150 ml pürierte Himbeeren
Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

Grundrezept Vanilleeis
200 ml Milch, 250 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 3 EL Zucker
Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren.
Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

Schnelles Vanilleeis
100 ml Milch, 300 ml Sahne, 1 Ei, 3 EL Zucker, 1-2 Pck. Vanillezucker
Alle Zutaten gut miteinander verrühren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladeneis
je ½ Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 250 ml Sahne, 50 ml Milch, 1 Ei

Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach 1 Ei unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten

Schnelles Schokoladeneis
150 ml Schokoladensirup, 1 Ei, 150 ml Sahne, 150 ml Milch
Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mokka-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2-3 EL lösliches Mokka- oder Espressopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1-2 EL Kaffeelikör zufügen.

Amaretto-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 100 g Amaretti mit 2-3 EL Amaretto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

Walnusseis
50 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, 50 g gehackte Walnüsse zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken.
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen.
TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

Grundrezept
250 g pürierte Früchte, 1 EL Zitronensaft, 75 g Zucker, 1 EL Eiweiß, 125 ml Sahne
Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

Joghurtfruchteis
250 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 250 ml Joghurt natur, 2 EL Sahne
Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Grundrezept Erdbeereis
300 g Erdbeeren, 2 EL Zucker, 250 ml süße Sahne, 30 ml Milch
Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Joghurtfruchteis
Verarbeiten Sie einfach 600 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

Mango-Kokos-Eis
1 reife Mango, 1 Becher Naturjoghurt, 150 ml Kokosmilch, 2 EL Zucker, 2 EL Kokosraspeln

Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbet muss während des Gefrierens ständig gerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

Grundrezept
500 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 50-100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1-2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden.
Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

Erdbeersorbet
300 g Erdbeeren, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Eiweiß, 3 EL Zucker, 75 ml Apfelsaft
Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

Campari-Orangen-Sorbet
500 ml Orangensaft, 100 ml Campari, 1-2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack
In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

Cassis-Sorbet
500 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 50 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß
Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unterheben und zu Sorbet verarbeiten.

Holunderblütensorbet
500 ml Wasser, 200 g Puderzucker, 8-10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß
Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schütteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holundersirup abkühlen lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und zusätzlich frittierten Holunderblüten servieren.

Champagner-Basilikum-Sorbet
1 Bund Basilikum, 100 g Zucker, 200 ml trockener Weißwein, 100 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß
Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren.
TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

Praliné-Parfait
40 g Zucker, 65 ml Wasser, 2 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1 Msp. geriebene Orangenschale, 60 g Kuvertüre, 50 g Nougat, 1-2 EL Kakaolikör oder Rum, 200 ml Sahne
Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen und mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu cremigem Parfait verarbeiten.

Apfel-Calvados-Parfait
300 g Apfel, 1 Zitrone, 2 EL Calvados, 1 Ei, 1 Eigelb, 60 g Zucker, 200 ml Sahne
Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1-2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben. Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

STEVIA REZEPTE

Sie können Zucker durch Stevia ersetzen. Bitte ersetzen Sie dann immer ca. 1/10 des angegebenen Zuckergewichtes durch Stevia (also z. B. statt 100 g Zucker verwenden Sie 10 g Stevia).
Einige Rezeptvorschläge haben wir hier für Sie erstellt. Bitte beachten Sie jedoch, dass Schokoladen-Eis nicht hergestellt werden kann, da hierbei Fett und Zucker aus der Tafelschokolade kommen. Ebenso lässt sich Vanille-Eis nicht herstellen, da hier der Zucker als unverzichtbarer Geschmacksträger fungiert.
Verwenden Sie nur sehr frische Eier.

Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

Kiwi-Eis
5 reife Kiwis, 10 g Stevia, 2 EL Apfelmus, 250 ml Apfelsaft, 2 Stk. Eiweiß, 1 EL Zitronensaft
Kiwis schälen, in Stücke schneiden und in einen hohen Becher geben. Stevia, Apfelmus und Apfelsaft zugeben. Mit dem Mixstab pürieren. Eiweiß und Zitronensaft cremig schlagen und mit der Kiwi-Masse mischen. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Sauerkirsch-Sorbet
250 g Sauerkirschen (aus dem Glas, abgetropft), 1 EL Zitronensaft, 5 g Stevia, 250 ml Apfelsaft, 1 Pckg. kalt lösliche Gelatine
Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Geeiste Tomatencreme
(als Vorspeise oder Zwischengang an heißen Tagen)
125 ml Tomatensaft, 125 ml Tomatenpüree (Fertigprodukt), 200 g saure Sahne, 100 g süße Sahne, 1/2 EL Salz, 2 Prisen Stevia, 2 EL Zitronensaft, 1/2 EL sehr fein gehackte Petersilie, 1/2 EL gehackten Schnittlauch, 1 Pckg. kalt lösliche Gelatine, schwarzer Pfeffer und Tabasco nach Geschmack
Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.
Tipp: Sie können der Tomatencreme auch zwischen 1 EL und 2 EL (je nach zubereiteter Menge) Balsamico-Essig und fein gehackte Basilikumblätter zugeben. Lassen Sie dann bitte Tabasco, Petersilie und Schnittlauch weg.

Gurken-Eis
1 Salatgurke, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Olivenöl, 1 Pckg. Gewürzmischung „Dill“ für Gurkensalat (oder 2 EL sehr fein gehackter Dill), 3 g Stevia, 1 Pckg. kalt lösliche Gelatine, 2 Eiweiß, Salz und Pfeffer nach persönlichem Geschmack
Gurke schälen, halbieren, Kerne herausschaben, grob würfeln und in einen hohen Becher füllen. Mit dem Mixstab pürieren. Alle weiteren Zutaten, außer das Eiweiß, zugeben und mixen. Eiweiß mit einer Prise

Salz cremig schlagen und mit dem Schneebesen unter das Gurkenpüree heben. In die Eismaschine füllen und ca. 30 bis 40 Minuten gefrieren lassen.

Buttermilch-Eis
200 ml Buttermilch, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 2 Eigelb, 10 g Stevia, 1/2 TL Zitronenabrieb

Zubereitungsvariante 1
Bitte wählen Sie diese schnelle Zubereitungsvariante nur, wenn Sie sicher sind, sehr frische Eier zu verwenden.
Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren.
In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Zubereitungsvariante 2
Eigelb und Stevia im Wasserbad schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen und unter die Eicreme rühren, abkühlen lassen. Am besten bereiten Sie diese Mischung am Vortag zu. Wenn die Eicreme komplett abgekühlt ist, mischen Sie die Buttermilch unter (bitte nicht vorher untermischen, da die Buttermilch sonst gerinnt). In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Erdbeer-Eis
250 g Erdbeeren, 10 g Stevia, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 1 EL Zitronensaft
Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.
Tipp: Fügen Sie entweder 1 bis 2 EL Balsamico oder 1 bis 2 EL sehr fein zerkleinerte frische Minz- oder Basilikumblätter zu.
Statt Erdbeeren können Sie auch Heidel- oder Himbeeren verwenden.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48879 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31, der EC Direktive 10/2011 sowie den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 18.1.2014

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Modell Eismaschine

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	887514	Mischer		
	887510	Eisbehälter		
	4887921	Motor gelb		
	4887901	Transparenter Deckel		
	4887912	Abdeckung zur Einfüllöffnung des Deckels		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48879

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Dimensions:	Approx. 36.5 x 27.9 x 28.5 cm (L/W/H)
Weight:	Approx. 8.6 kg
Housing:	Plastic, white/yellow
Power cord:	Approx. 120 cm
Features:	Fully automatic, self-cooling compressor, dairy ice cream in approx. 60 minutes, cooling range -18 to -35°C, selector switch for mixing, freezing, mixing and freezing, removable ice cream container, volume 1 litre (max. filling quantity 750 ml
Accessories:	Operating instructions

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or

instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.

4. Children should be supervised in order to ensure they don‘t play with the machine.
5. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
6. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
7. After use, before cleaning and in case of defaults always unplug the appliance.
8. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
9. Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
10. Place the appliance on a free and flat surface.
11. Never put the appliance or the cable on hot surfaces nor operate it near an open gas flame.
12. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
13. Unwind the power cord completely.
14. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
15. Do not exceed the maximum filling quantity (max. 3/4 of the ice cream bowl volume), as the ice cream will expand during freezing.
16. Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, but never directly into the recess of the compressor housing.
17. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated - Risk of injuries.
18. Only use the appliance when properly assembled.
19. During operation, the ventilation slots of the compressor housing as well as of the motor block must be free and uncovered.
20. Never use the device without the ice cream bowl!
21. Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
22. Do not use any sharp objects to take out the ice cream. Only use plastic or wooden spoons or spatulas.

23. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service. Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.

Never place hand in machine when in operation – risk of injury!

After unpacking, please do not operate the appliance for at least two hours. The coolant in the appliance has to first settle, to prevent damage to the compressor.

When unpacking the appliance and removing the packaging material, make sure not to tilt the appliance more than 45 °, to prevent damage to the compressor inside the appliance.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Before using the appliance for the first time, we recommend that your rinse off all removable parts except the motor (1) in warm water.
2. Wipe off the housing and the aperture for the ice cream container with a damp cloth that has been well wrung out to remove excess water.
3. Place the appliance on a solid, level and dry work surface. Ensure that you maintain an adequate distance to heat sources and other objects. The vent slots on the appliance and on the motor must always remain free.
4. If the device has been transported, you must wait for at least one hour before the device can be started up. Otherwise the compressor can be damaged.

MAKING ICE CREAM

1. Prepare the ingredients for the ice cream as stated in the recipe. If the ice cream mixture has to be cooked, this should be done a day in advance so the mixture has time to cool thoroughly.
2. Refrigerate the prepared ice cream mixture or the required ingredients to a temperature of 6-8 °C.
3. Puree fruit just before mixing the ingredients and add pieces of fruit at the end.
4. Use alcohol sparingly and do not add until the end of the freezing time, because alcohol prolongs the time needed for freezing.
5. Place the removable ice cream container in the space provided in the compressor housing (5).

6. Place the mixer (3) precisely in the middle of the ice cream container (4)
7. Fill the refrigerated ingredients into the removable ice cream container. Make sure not to exceed the maximum fill level. Do not fill the ice cream container more than ¾ full, since ice cream expands due to the freezing process and the air that is worked into the ice cream mixture.
8. Bear in mind that the ice container must be dry on the outside.
9. Place the lid on the ice cream container and turn the lid to the left so that it is locked.
10. Insert the motor.
11. Plug the power cord into an electrical outlet.
12. The appliance is ready for operation.
13. You can now select the desired program with the selector switch. The following programs are available:

Symbol	Program
	Mix and Freeze
	Freeze
	Mix

Mix and Freeze

14. For normal ice cream making.
15. The device stirs and freezes the mixture that has been filled into the container. When used as intended the ice cream is finished in approx. 60 minutes.
16. When the ice cream mixture has reached the desired consistency, switch off the device by turning the selector switch to “0”.
17. Do not leave the ice cream mixture too long in the machine, as it can become hard and splintery.

Freeze

18. If the ice cream does not have the desired consistency after completion of the program, you can use this program to freeze it longer. When the ice cream mixture has reached the desired consistency, switch off the device by turning the selector switch to “0”.

Mix

19. If the ingredients should be thoroughly mixed before starting the program, select this program before making the ice cream. When the ice cream mixture has reached the desired consistency, switch off the device by turning the selector switch to “0”.

Caution: The appliance does not shut off automatically! Consequently do not allow the appliance to run unattended.

Remove ice cream

20. Switch off the device by turning the selector switch to “0” before removing the ice cream.
21. Unplug the plug from the electrical outlet.
22. To remove the finished ice cream, first take off the motor, and then take off the transparent cover by turning it clockwise.
23. Remove the ice cream container from the appliance and carefully pull the mixer out of the container.
24. Transfer the ice cream to a suitable container. Do not use sharp or

pointed objects for this; instead, use a plastic or wooden spoon in order not to damage the ice cream container. We recommend using a silicone dough scraper.

25. If desired, you can make more ice cream right away. In this case, start again with step number 1.
26. Tip: If, for example, you are making fruit ice cream or sorbet, remove the ice cream container as soon as the program is finished, transfer the ice cream to a container suitable for freezing and put this container in the freezer for a maximum of 15 to 30 minutes so that the ice cream freezes completely. Otherwise, this ice cream may be slightly soft inside, even if it is firmly frozen on the outside.
27. If you do not want to prepare any more ice cream, ensure that the mains plug has been unplugged.

CLEANING AND CARE

Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.

1. Never clean the appliance with or under water or other liquids. The motor of the stirring mechanism, particular, should not come into contact with water.
2. Do not use harsh or abrasive cleaners.
3. The removable parts, except for the motor, can be cleaned in warm water with mild dishwashing detergent. **These parts are not dishwasher-safe. Do not immerse the container in water.**
4. Wipe off the compressor housing and the motor with a damp cloth.
5. Dry all parts thoroughly with a soft cloth before reassembly.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

In the following you find some general information for the preparation of ice cream as well as some basic recipes. You will find a lot of good cooking books in good bookstores. Please adapt the quantities always to the maximum filling quantity of the ice bowl.

The ice cream smells best when it is fresh. Homemade ice cream does not contain any conserving agents and is thus provided for immediate use.
If you want to store the ice cream for some time, you should add 20 g ice cream base which avoids the formation of big ice crystals. In Germany the ice base (Eisbasis) is available under the following address in Germany:
Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00
Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de
Only use ripe fruits for fruit ice cream. Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing procedure.
Only use very fresh eggs.
You can replace milk by cream or cream by milk.

The more cream is used, the softer the ice cream will be.
Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream).
Milk can be replaced by soy milk.
If you want hard ice cream, put the mass for about 15-30 minutes into the freezer before filling it into the ice cream bowl, or just select a longer freezing time.
The ingredients must be well cooled before filling them into the ice cream bowl. The cooler the ingredients, the shorter the preparation time (15 bis 30 minutes).
Ice will loose taste and quality if stored too long.
To conserve the ice cream for a certain time, do not leave it in the removable bowl of the ice machine, but fill it into an adequate freezing box with lid.
Ice cream can be stored for a short time in the freezer.
Use the homemade ice cream within one week. **Melted ice cream should be used immediately and should not be frozen again.**

SOFT ICE CREAM

Basic recipe soft ice cream
300 ml cream, 65 g honey, 2 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.
Season to taste with liqueur, chocolate chips etc.

Chocolate soft ice
300 ml cream, 30 g milk chocolate, 30 g dark chocolate, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Heat cream and chocolate the day before and let it cool down in the refrigerator.
Add eggs and salt immediately before the ice preparation.

Raspberry soft ice
300 ml cream, ½ tsp vanilla sugar, 65 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt, 150 ml mashed raspberries
Mix cream, vanilla sugar and honey. Add mashed raspberries, eggs and salt immediately before the ice preparation.

Vanilla soft ice
300 ml cream, ½ sliced vanilla pod, 65 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

CREAM ICE

Cream ice is made of milk, cream, egg yolk, sugar and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing.

Basic recipe vanilla ice cream
200 ml milk, 250 ml cream, 1 vanilla pod, 1 pinch of salt, 3 egg yolk, 3 tblsp sugar
Heat milk and cream, slit the vanilla pod and add the pulp to the milk, as well as the salt. Beat egg yolk with sugar and add slowly the warm milk.

Cool the ice cream mass for about 24 hours in the refrigerator, then prepare ice cream in the ice cream maker.
TIPP: For children add some chocolate chips or jelly bears at the end of the freezing process.

Quick vanilla ice cream
100 ml milk, 300 ml cream, 1 egg, 3 tblsp sugar, 1-2 tsp vanilla sugar
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Basic recipe chocolate ice cream
½ bar each of plain and milk chocolate, 250 ml cream, 50 ml milk, 1 egg
Heat chocolate with milk and cream and cool for about 24 hours in the refrigerator. Then add the egg and prepare ice cream in the ice cream maker.

Quick chocolate ice
150 ml chocolate syrup, 1 egg, 150 ml cream, 150 ml milk
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Mocha ice cream
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, but add 2-3 tblsp of granulated mocha or espresso powder to the hot milk. At the end of freezing add 1-2 tblsp of coffee liqueur.

Walnut ice cream
Caramelize 50 g of sugar in a pan, add 50 g of chopped walnuts and mix it with the caramel. Let the caramel cool down on an oiled plate.
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, add the chopped caramelized walnuts at the end of the freezing process.
TIPP: Replace walnuts by pumpkin seeds and season the ice cream with 1 tsp of pumpkin seed oil.

Amaretto ice cream
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe. Add the crumbs of 100 g amaretti (almond macaroons) with 2-3 tblsp of amaretto liqueur at the end of the freezing process.

FRUIT ICE CREAM

Basic recipe
250 g mashed fruits, 1 tblsp lemon juice, 75 g sugar, 1 tblsp eggwhite, 125 m l cream
Mix mashed fruits with sugar and lemon juice. Beat eggwhite and cream and add it tohe mashed fruits. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.
If canned fruits are used, it might not be necessary to add additional sugar.

Basic recipe strawberry ice cream
300 g strawberries, 2 tblsp sugar, 250 ml sweet cream, 30 ml milk
Mix the mashed strawberries with all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Yoghurt fruit ice cream
250 g mashed fruits (strawberries, raspberries, cherries etc.), 1 dash of sweetener, 250 ml natural yoghurt, 2 tblsp of cream
Prepare ice cream as described above.

Quick Yoghurt fruit ice
Just prepare ice cream of 600 ml fruity yoghurt (4,5% grease).

Mango coconut ice cream
1 ripe mango, 1 cup of natural yoghurt, 150 ml coconut milk, 2 tblsp sugar, 2 tblsp grated coconut
Peel and mash the mango, mix it with the other ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

SHERBET

Sherbet can be made from nearly all sorts of fruits or fruit juice, e g. from raspberries, apricots, peaches. melons, kiwis etc. A sherbet must be stirred constantly during freezing to avoid the formation of big ice crystals. Sherbets don't necessarily have to be sweet. Just try a tomato or a campari orange sherbet as starter of a dinner. A special delight is a bowl of sherbet served in a glass of champagne.

Basic recipe
500-600 ml mashed fruits / fruit juice, 50-100 g sugar (depending on the type of fruit), 1-2 tblsp eggwhite.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. The sherbet can be seasoned with 1 tblsp liqueur, brandy, etc.
If canned fruits are used, it is not necessary to add sugar.

Strawberry sherbet
300 g strawberries, 1 tsp lemon juice, 1 tblsp eggwhite, 3 tblsp sugar, 750 ml apple juice
Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Campari orange sherbet
500 ml orange juice, 100 ml Campari, 1-2 tblsp eggwhite, sugar to taste
Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Cassis sherbet
500 ml mashed black currants, juice of one lemon, 50 g sugar, 2 cl Crème de Cassis, 1 egg-white
Pass the mashed black currants through a sieve, mix them with all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Elder flower sherbet
500 ml water, 200 g icing sugar, 8-10 elder-flowers, 1 lemon, 1 eggwhite
Boil sugar with water and take it from the stove. Add the rinsed elder flowers to season the sugar water for at least 30 minutes. Pass through a sieve and let the syrup cool down. Mix the cooled syrup with the eggwhite and prepare a sherbet in the ice cream maker. Serve with fruits of the season (red currants, strawberries) and fried elder flowers.

Champagne basil sherbet
1 bunch of basil leafs, 100 g sugar, 200 ml dry white wine, 100 ml champagne, juice of 1 lemon, 1 eggwhite,
Mash the washed basil leafs with 100 ml white wine and leave for at least 30 minutes. Boil sugar with the remaining wine. Pass the mashed basil through a fine sieve and add it to the cooled syrup. Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.
TIPP: If prepared without basil it's also a delicious dessert.

PARFAIT

The basis of a parfait consists of egg yolk and sugar, beaten in a bain-marie and then mixed and frozen with other ingredients and cream to get a very creamy ice cream.

Apple Calvados Parfait
300 g apple, 1 lemon, 2 tblsp Calvados or apple brandy, 1 egg, 1 egg yolk, 60 g sugar, 200 ml cream
Peel and cube the apple, mix it with the lemon juice. Take 1 teaspoon aside and cook and mash the remaining apple in a small amount of water. Beat eggs and sugar in a bain-marie. Add the mashed apple to the cooled egg mass. Beat the cream and add it also. Prepare ice cream in the ice cream maker. At the end of freezing, add the apple cubes and the apple brandy.
Serve with black current or blackberry sauce.

Praliné Parfait
40 g sugar, 60 ml water, 2 egg yolk, 1 tsp vanilla sugar, 1 pinch of grated orange peels, 60 g plain chocolate, 50 g nougat, 1 tblsp cocoa liqueur or rum, 200 ml cream
Boil sugar with water, beat the egg with the cooled sugar water, the vanilla sugar and the orange peels. Melt chocolate and nougat and add to the eggs, add liqueur or rum. Add the beaten cream. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

STEVIA RECIPES

You can replace sugar with stevia. In this case always replace approx. 1/10 of the specified sugar weight with stevia (for example, instead of 100 g of sugar, use 10 g of stevia). We have provided several recipe suggestions for you here. However please note that chocolate ice cream cannot be produced, because fat and sugar come from the bar of chocolate. Likewise, vanilla ice cream cannot be produced because in this case the sugar functions as an indispensable flavour carrier.
Only use very fresh eggs. Consume the ice cream within one week. Consume thawed ice cream immediately, do not refreeze it.

Kiwi ice cream

5 ripe kiwis, 10 g stevia, 2 TBSP apple sauce, 250 ml apple juice, 2 egg whites 1 TBSP lemon juice

Peel the kiwis, cut them into pieces and put them in a high bowl. Add stevia, apple sauce and apple juice. Puree with the hand mixer. Beat egg whites and lemon juice until creamy, and blend with the kiwi mixture. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Sour cherry sorbet

250 g sour cherries (from the jar, drained), 1 TBSP lemon juice, 5 g stevia, 250 ml apple juice, 1 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids

Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Iced tomato cream

(As an appetiser or intermediate course on hot days)

125 ml tomato juice, 125 ml tomato puree (finished product), 200 g sour cream, 100 g sweet cream, 1/2TBSP salt, 2 pinches stevia, 2 TBSP lemon juice, 1/2 TBSP finely chopped parsley, 1/2 TBSP chopped chives, 1 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids, black pepper and Tobasco sauce to taste

Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Tip: You can also add between 1 TBSP and 2 TBSP of balsamic vinegar (depending on the prepared quantity) and finely chopped basil leaves. In this case leave out the Tabasco sauce, parsley and chives.

Cucumber ice cream

1 cucumber, 2 TBSP lemon juice, 1 TBSP sunflower oil, 1 TBSP olive oil, 1 envelopes "Dill" spice blend for cucumber salad (or 2 TBSP finely chopped dill), 3 g stevia, 1 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids, 2 egg whites, salt and pepper to taste

Peel cucumbers and cut them in half, scoop out the seeds, cut in large pieces and put them in a high bowl. Puree with the hand mixer. Add all the other ingredients, except the egg whites, and mix. Add a pinch of salt to the egg whites and beat until creamy, then fold into the cucumber puree with a whisk. Pour into the ice cream maker and freeze for 30 to 40 minutes.

Buttermilk ice cream

200 ml buttermilk, 100 ml milk, 100 ml cream, 2 egg yolks, 10 g stevia, 1/2 TBSP lemon zest

Preparation variant 1

Only select this variant if you are sure you are using very fresh eggs.

Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer.

Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Preparation variant 2

Beat egg yolks and stevia in a double boiler until creamy. Bring milk and cream to boil and stir it into the egg yolk/stevia mixture and let cool. Ideally prepare this mixture on the day before. When the egg yolk/stevia mixture (with the added milk and cream) has completely cooled, mix

in the buttermilk (do not add the buttermilk before the mixture has cooled, otherwise the buttermilk will curdle). Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Strawberry ice cream

250 g strawberries, 10 g stevia, 100 ml milk, 100 ml cream, 1 TBSP lemon juice

Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.
Tip: Add either 1 to 2 TBSP balsam or 1 to 2 EL finely chopped fresh mint leaves or basil leaves.
You can also use blueberries or raspberries instead of strawberries.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48879

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Dimensions :	Env. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm (L/l/h)
Cordon d'alimentation :	Env. 120 cm
Poids :	Env. 8,6 kg
Coque :	Plastique blanc/jaune
Équipement :	Compresseur auto-réfrigérant totalement automatique, glace à la crème en 60 minutes env., plage de refroidissement de -18° à -35°C, sélecteur pour mélanger, congeler, mélanger et congeler, bac à glace amovible, volume 1 litre (contenu max. 750 ml).
Accessoires :	Notice d'utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.

1. Lappareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au

niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

4. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
6. Après l'utilisation, avant le nettoyage ou en cas de défauts veuillez toujours retirer la prise mâle de la prise femelle.
7. Ne jamais immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau.
8. Ne jamais nettoyer l'appareil ou les éléments dans le lave-vaisselle.
9. Placer l'appareil sur une surface plate et libre.
10. N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir à glace !
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Ne jamais utiliser sur ou à coté des surfaces chaudes.
13. Faites attention que le câble n'est coincé.
14. Ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents.
15. Ne jamais surmonter le contenu maximal, comme la glace s'étend pendant la congélation.
16. Ne jamais verser les ingredients directement dans le creux de l'appareil, mais toujours dans le réservoir amovible.
17. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.
18. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant le mettre en marche.
19. Assurez-vous que les fentes de ventilation du compresseur et du bloc moteur ne sont pas couvertes.
20. Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres accessoires que ceux de l'appareil même.
21. Ne pas utiliser des outils tranchants ou écurants pour vider le reservoir de glace.
22. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du

câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la non-application de la garantie.

Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans l'appareil en fonctionnement - Risque de blessures !

Lors du déballage, veiller à ne pas incliner l'appareil de plus de 45 ° afin de ne pas endommager le compresseur situé dans l'appareil.

Une fois l'appareil déballé, le laisser reposer au moins deux heures avant de le mettre en service. Le liquide de refroidissement contenu dans l'appareil doit d'abord diminuer, sans quoi le compresseur pourrait être endommagé.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, nous vous conseillons de rincer les pièces amovibles sauf le moteur (1) dans l'eau chaude.
2. Essuyer avec un chiffon humide bien serré le boîtier et l'évidement du bac à glace.
3. Poser l'appareil sur une surface de travail plane et sèche. Veillez à maintenir une distance suffisante aux sources de chaleur et autres objets. Les fentes d'aération sur l'appareil et sur le moteur doivent rester libres.
4. Si l'appareil a été transporté, vous devez attendre au moins 1 heure avant de pouvoir mettre l'appareil en service. Sinon cela peut endommager le compresseur.

PRÉPARER DE LA GLACE

1. Préparer les ingrédients pour la glace, conformément à la recette. S'il s'agit de masses de glace qui doivent être cuites au préalable, procéder à cette opération la veille afin que la masse puisse refroidir correctement.
2. Refroidir la masse de glace préparée ou les ingrédients nécessaires au réfrigérateur à une température de 6-8 °C.
3. Écraser les fruits juste avant la préparation et ne les ajouter qu'à la fin de la préparation.
4. Doser l'alcool avec modération et ne l'ajouter qu'une fois le temps de congélation écoulé car l'alcool retarde la congélation.
5. Placer le réservoir de glace amovible dans l'emplacement prévu à cet effet dans le boîtier du compresseur (5).
6. Placez le mélangeur (3) exactement au milieu du bac à glace (4)
7. Mettez les ingrédients refroidis dans le réservoir de glace amovible. Veillez à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal. Le réservoir de glace doit être rempli aux 3/4 au maximum car la glace se dilate en raison de la congélation et de l'air mélangé.
8. Veillez à ce que les faces extérieures du bac à glace soient sèches.

9. Posez le couvercle sur le bac à glace et tournez-le vers la gauche afin de le bloquer.
10. Remettez le moteur en place.
11. Branchez la prise mâle sur une prise de courant.
12. L'appareil est opérationnel.
13. Vous pouvez maintenant sélectionner le programme souhaité. Les programmes suivants sont disponibles :

Symbole	Programme
	Mélanger et congeler
	Congeler
	Mélanger

Mélanger et congeler

14. Pour la préparation normale de la glace.
15. L'appareil mélange et congèle la masse introduite. Lors d'une utilisation conforme, la glace est prête après env. 60 minutes.
16. Quand la masse de glace a atteint la consistance désirée, arrêtez l'appareil en tournant le sélecteur sur „0".
17. Ne pas laisser la glace trop longtemps dans la machine car sinon elle peut durcir et s'écailler.

Congeler

18. Si la glace n'a pas atteint la dureté souhaitée à la fin du programme, vous pouvez poursuivre la congélation avec ce programme. Quand la masse de glace a atteint la consistance désirée, arrêtez l'appareil en tournant le sélecteur sur „0".

Mélanger

19. Si les ingrédients doivent être mélangés régulièrement avant le début du programme, sélectionnez cet étape de programme avant la préparation de glace. Si la glace a atteint la consistance souhaitée, arrêtez l'appareil en tournant le sélecteur sur „0".

Attention : L'appareil ne s'éteint pas automatiquement ! Ne laissez donc pas l'appareil en marche sans surveillance.

Retirer la crème glacée

20. Avant de prélever la glace, arrêter l'appareil en tournant le sélecteur sur „0".
21. Débranchez la prise.
22. Pour prélever la glace, retirez d'abord le moteur et ensuite le couvercle transparent dans le sens horaire contraire.
23. Retirer le bac à glace de l'appareil et retirer délicatement le mélangeur du réservoir de glace.
24. Transvasez la glace dans un récipient approprié. Pour ce faire, ne pas utiliser d'objets tranchants ou pointus mais plutôt une cuillère en plastique ou en bois afin de ne pas endommager le bac à glace. Nous recommandons l'utilisation d'une spatule en silicone.
25. Si vous le souhaitez, vous pouvez recommencer la préparation d'une nouvelle glace juste après. Pour cela, reprendre au point 1.
26. Conseil :
    Si vous préparez par ex. de la glace aux fruits ou du sorbet, retirer le bac à glace immédiatement après la fin du programme, placer la glace dans un récipient adapté à la surgélation et placer ce récipient dans le congélateur pendant 15 à 30 minutes max. afin que la glace puisse congeler totalement. Dans le cas contraire, ce type de glaces congèle parfaitement à l'extérieur mais peut rester légèrement liquide à l'intérieur.
27. Si vous ne voulez pas préparer d'autre glace, vérifiez que la prise est débranchée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, il faut toujours éteindre l'appareil et débrancher la prise de secteur.

1. Ne jamais nettoyer l'appareil avec de l'eau ou sous l'eau, ni avec un autre liquide. Le moteur de l'agitateur, notamment, ne doit pas entrer en contact avec de l'eau.
2. Ne pas utiliser de produit nettoyant abrasif ou agressif.
3. Vous pouvez laver les pièces amovibles sauf le moteur à l'eau chaude avec un liquide-vaisselle doux. **Ces pièces ne doivent pas être placées au lave-vaisselle. Veillez à ne pas plonger le récipient dans l'eau.**
4. Essuyer le boîtier du compresseur avec un torchon humide.
5. Sécher toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux avant de les remonter.

INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉPARATION DE GLACE

Dans le suivant vous trouvez des recettes et des informations générales sur la préparation de glace. En plus on peut acheter des livres nombreux pour la préparation de glace. Faites toujours attention d'adapter les quantités aux contenu maximal du réservoir.

La glace est délicieuse quand elle est fraîche. La glace fait à la maison ne contient aucuns conservateurs et est donc prévue pour la consommation immédiate.
Si la glace doit être conservé plus longtemps, nous recommandons d'y ajouter 20 g de base de glace. Cela prévient la formation de grands cristaux de glace. On peut acheter la base de glace, en Allemagne par example chez:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Prenez de fruits très mures pour la glace aux fruits.
Ajoutez des morceaux de fruits ou des baies à la fin de la préparation.
Prenez toujours des oeufs très frais.
On peut remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.
Le plus de crème on employe, le plus crémeuse sera la glace.

On peut remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de saccharine (pas pour la glace souple).
On peut remplacer le lait par du lait de soja.
Si vous voulez la glace plus dure, laisser geler la masse pour 15-30 minutes dans le compartiment de congélation avant de la verser dans le réservoir de la sorbetière füllen.
Faire attention, que les ingrédients sont bien froid avant de les verser dans le réservoir. Le plus froid les ingrédients, le plus court le temps de congélation (15 à 30 minutes).
La glace perd assez vite son arôme et la consistence.
Pour conserver de la glace nous recommandons de la transvaser dans un réservoir approprié avec couvercle.
Conserver la glace pour un temps court dans le compartiment de congélation.
Consommez la glace pendant une semaine. **La glace fondue ou presque fondue doit être consommé immédiatement.**

LA GLACE SOUPLE

Recette de base
300 ml de crème, 65 g miel, 2 jaunes d'oeufs, 1 oeuf, 1 pincée de sel
Mélanger tous les ingrédients directement avant de les verser dans la sorbétiere. Ajouter les arômes de votre choix.

Glace souple à la vanille
300 ml de crème, ½ bâton de vanille, 65 g miel, 1 jaune d'œuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel
Faire cuire la crème, la vanille et le miel la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace au chocolat
300 ml de crème, 30 g de chocolat au lait entier, 30 g de chocolat amer 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel
Faire cuire la crème et le chocolat la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace aux framboises
300 ml de crème, ½ sachet de sucre de vanille, 65 g miel, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 150 ml de framboises en purée
Mélanger la crème, le sucre de vanille et le miel. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'œuf et les framboises.

LA GLACE À LA CRÈME

La glace à la crème est préparée de lait, de crème, evtl. de jaunes d'oeufs, de sucre et d'autres ingrédients. Il faut bien remuer pendant pour recevoir une glace de consistence crémeuse.

Glace à la vanille
200 ml de lait, 300 ml de crème, 1 batôn de vanille, 1 pinçée de sel, 3 jaunes d'oeufs, 3 grandes cuillères de sucre
Chauffer le lait et la crème, ajouter le marc de vanille et le sel. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter lentement le lait et bien fouetter. Laisser refroidir la masse env. 24 heures dans le frigidaire, puis verser la masse dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace rapide à la vanille
100 ml de lait, 300 ml de crème, 1 oeuf, 3 grandes cuillères de sucre, 1-2 sachets de sucre à la vanille
Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au chocolat
½ tablette de chocolat amer et de chocolat à lait entier, 250 ml de crème, 75 ml de lait, 1 oeuf
Faire cuire le chocolat avec le lait et laisser refroidir pour 24 heures dans le frigidaire. Puis ajouter 1 oeuf et preparer de la glace dans la sorbetière.

Glace rapide au chocolat
150 ml de sirop au chocolat, 1 oeuf, 150 ml de crème, 150 ml de lait
Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au moca
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter 2-3 grandes cuillères de moca soluble au lait chaud. Ajouter à la fin 1-2 grandes cuillères de liqueur de café.

Glace aux noix
Carméliser 50 g sucre dans une poele, ajouter 50 g de noix hachées. Laisser refroidir sur un plateau huilé. Hacher la nougatine.
Préparer une glace à la vanille, mais remplacer le sucre par du miel des forêts. Ajouter à la fine les noix hachées. TIPP: Remplacer les noix par les graines de potioron et aromatiser la gflace avec 1 grande cuillère de l'huile de potiron.

Glace à l'amaretto
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter à la fin 100 g de macaron d'amandes émiettés et 2-3 grandes cuillères d'Amaretto.

GLACE AUX FRUITS

La glace aux fruits consiste de fruits passés en purée avec du sucre, de la crème ou du yaourt et evtl. des blancs d'oeuf. Pour que la glace devient bien crémeuse, il faut la remuer constamment pendant la congélation.

Recette de base
250 g de fruits en purée, 1 grande cuillère de jus de citron, 50-100 g de sucre, 1 grande cuillère de blancs d'oeuf, 125 ml crème
Mélanger le purée de fruits avec le sucre et le jus de citron. Fouettez les blancs d'oeuf et la crème et l'ajouter aux purée de fruits. Préparer de la glace dans la sorbetière.
En prenant des fruits conservés il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Glace aux fraises
300 g de fraises, 2-3 grandes cuillères de sucre, 250 ml de crème, 30 ml de lait
Mélanger les fraises en purée avec les autres ingrédients Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt
250 g de fruits de saison (fraises, framboises, myrtilles, abricots, cérises usw.), 1 peu de saccharine, 250 ml de yaourt naturel, 3 grandes cuillères de crème. Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt rapide
Verser 600 ml de yaourt aux fruits (4,5 % de graisse) dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace aux mango coco
1 mango mure, 1 gobelet de yaourt naturel,
150 ml de lait de coco, 2 grandes cuillères de sucre, 2 grandes cuillères de coco rapé
Passer la mango en purée, mélanger le purée avec les autres ingrédients et préparer de la glace.

SORBET

On peut préparer un sorbet de toute sorte de fruits ou des jus de fruits, p.e. de framboises, abricots, pêches, melons, kiwis etc. Un sorbet doit être bien remué pendant la congélation pour éviter les grands cristaux de glace. Les sorbets ne sont pas forcément sucrés, on peut les préparer aussi ent ant que hors d'oeurvre ou entreplat, p.e. un sorbet de tomates ou un sorbet Campari-orange. Servir une boule de sorbet dans un verre de champagne.

Recette de base

Mélanger 500-600 ml de fruits en purée / jus de fruits, 50-100 g sucre, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf et préparer de la glace.

Aromatiser le sorbet avec 1 grande cuillère de liqueur, de cognac, d'eau de vie etc.

En prenant des fruits conservé comme des ananas il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Sorbet aux fraises

300 g de fraises, 1 pt. cl. jus de citron, 1 grande cuillères de blancs d'oeuf, 3 grandes cuillères de sucre, 75 ml de jus de pommes

Passer les ingrédients en purée et en préparer du sorbet.

Campari-Orangen-Sorbet

500 ml de jus d'oranges, 100 ml de Campari, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf, sucre selon goût.

Sorbet au cassis

500 ml de purée de groseilles noires, jus d'un citron, 50 g de sucre, 2 cl de crème de Cassis, 1 blanc d'oeuf

Passer les fruits par un tamis, les mélanger avec le jus de citron, le sucre et le liqueur, les blancs d'oeuf et en préparer un sorbet.

Sorbet aux fleurs de sureau

500 ml eau, 200 g de sucre glace, 8-10 fleurs de sureau, 1 citron, 1 blanc d'oeuf

Faire cuire le sucre avec l'eau. Ajouter les fleurs et laisser aromatiser au moins 30 minutes. Passer par un tamis, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Ajouter le blanc d'oeuf et en préparer un sorbet. Servir avec des fruits de saision (groseilles, fraises) et des beignets de fleurs de sureau.

Sorbet aux champagne aromatisé de basilic

1 bouquet de basilic, 100 g sucre, 200 ml de vin blanc sec, 100 ml de champagne, jus d'un citron, 1 blanc d'oeuf

Passer les feuilles de basilic en purée avec 100 ml de vin et laisser aromatiser ½ heures, passer par un tamis. Faire cuire le sucre ave le reste du vin. Laisser refroidir les ingrédients. Mélanger les ingrédients et en préparer un sorbet.

PARFAIT

La base d'un parfait sont en général des jaunes d'oeufs et du sucre, fouetté dans un bain-marie.

Parfait aux pommes et au calvados

300 g de pommes, 1 citron, 2 grandes cuillères de calvados, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 60 g sucre, 200 ml de crème

Peler la pomme et la couper en petit morceaux, ajouter le jus de citron. En mettre 1 grande cuillère à côté, faire cuire le reste avec 1-2 grandes cuillères de eau et la passer en purée. Fouetter les oeufs et le sucre dans un bain marie. Ajouter le purée de pommes. Laisser refroidir la masse. Fouetter la crème. Preparer un parfait dans la sorbetière. Ajouter les morceaux de pommes et le calvados ver la fin.

Servir avec une sauce de cassis ou de mûres.

Parfait au praliné

40 g sucre, 60 ml de eau, 2 jaunes d'oeufs, 1 sachet de sucre de vanille , 1 pincée de zestes d'orange, 60 g couverture, 50 g nougat, 1 -2 grandes cuillères de liqueur de cacao ou rhum, 200 ml de crème

Faire cuire le sucre avec l'eau, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dissolu et les zestes d'orange dans un bain-marie. Faire fondre le nougat et la couverture et l'ajouter aux oeufs, ajouter le liqueur. Laisser refroidir. Ajouter la crème Chantilly et préparer un parfait dans la sorbetière.

RECETTES À BASE DE STÉVIA

Vous pouvez remplacer le sucre par de la stévia. Dans ce cas, veuillez toujours remplacer env. 1/10 du poids de sucre indiqué par de la stévia (c'est-à-dire par exemple : au lieu de 100 g de sucre, utiliser 10 g de stévia).

Nous avons élaboré quelques idées de recettes pour vous. Cependant, veuillez noter qu'il est impossible de fabriquer de la glace au chocolat car dans ce cas la graisse et le sucre proviennent du chocolat de table. De même il est impossible de fabriquer de la glace à la vanille, car le sucre joue ici le rôle d'exhausteur de goût incontournable.

Utiliser uniquement des œufs très frais.

Consommer la glace dans un délai d'une semaine. Consommer immédiatement la glace dégelée ou décongelée, et ne pas la recongeler.

Glace au kiwi

5 kiwis mûrs, 10 g de stévia, 2 CS de compote de pommes, 250 ml de jus de pommes, 2 blancs d'œufs, 1 CS de jus de citron

Peler les kiwis, les découper en morceaux et les verser dans un bol haut. Ajouter la stévia, la compote de pommes et le jus de pommes. Écraser en purée avec le mixeur plongeant. Fouetter le blanc d'œuf et le jus de citron en crème et mélanger avec l'appareil à base de kiwis. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Sorbet aux griottes

250 g de griottes (en bocaux, égouttées), 1 CS de jus de citron, 5 g de stévia, 250 ml de jus de pommes, 1 paquets de gélatine soluble à froid

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Crème de tomates glacée

(en hors-d'œuvre ou en entremets pour les chaudes journées)

125 ml de jus de tomates, 125 ml de purée de tomates (produit fini), 200 g de crème aigre, 100 g de crème sucrée,1,5 CS de sel, 2 pincées de stévia, 2 CS de jus de citron, 1,5 CS de persil haché très finement, 1,5 CS de ciboulette hachée, 1 paquets de gélatine soluble à froid, poivre noir et tabasco selon les goûts

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Astuce : Vous pouvez ajouter également entre 1 et 2 CS (en fonction de la quantité préparée) de vinaigre balsamique à la crème de tomates, ainsi que des feuilles de basilic haché. Dans ce cas, laisser le tabasco, le persil et la ciboulette de côté.

Glace au concombre

1 concombre, 2 CS de jus de citron, 1 CS d'huile de tournesol, 1 CS d'huile d'olive, paquets de mélange d'herbes « aneth » pour salade de concombres (ou 2 CS d'aneth haché très finement), 3 g de stévia, 1 paquets de gélatine soluble à froid, 1 blancs d'œufs, sel et poivre selon les goûts personnels

Peler les concombres, les couper en deux, retirer les pépins, couper grossièrement en cubes et verser dans un bol haut. Écraser en purée avec le mixeur plongeant. Ajouter tous les autres ingrédients, sauf les blancs d'œufs, et mixer. Fouetter les blancs d'œufs en crème avec une pincée de sel et les incorporer à la purée de concombre avec le fouet. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 30 à 40 minutes.

Glace au petit-lait

200 ml de petit-lait, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 2 jaunes d'œufs, 10 g de stévia, 1,5 cc d'écorce de citron

Variante de préparation 1

Veuillez choisir cette variante de préparation rapide uniquement si vous êtes certain(e) d'utiliser des œufs très frais.

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant.

Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Variante de préparation 2

Fouetter les jaunes d'œufs et la stévia en mousse au bain-marie. Porter le lait et la crème à ébullition et mélanger à la crème à base d'œufs, puis laisser refroidir. L'idéal est de préparer ce mélange la veille. Lorsque la crème aux œufs a totalement refroidi, y incorporer le petit-lait (ne pas mélanger au préalable sans quoi le petit-lait coule). Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Glace aux fraises

250 g de fraises, 10 g de stévia, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 1 CS de jus de citron

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Astuce : Ajouter 1 à 2 CS de vinaigre balsamique ou 1 à 2 CS de menthe ou de basilic frais/fraîche haché(e) très finement.

Vous pouvez utiliser des myrtilles ou des framboises à la place des fraises.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48879

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Ca. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm (l/b/h)
Aansluitkabel:	Ca. 120 cm
Gewicht:	Ca. 8,6 kg
Behuizing:	Kunststof wit/geel
Uitvoering:	Volautomatische, zelfkoelende compressor, room crème ijs in ca. 60 minuten, koelbereik -18 tot -35°C, keuzeschakelaar voor het mengen, bevriezen, mengen en bevriezen, verwijderbare ijsbak, inhoud 1 liter (max. vulcapaciteit 750 ml)
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees, voordat u het apparaat in gebruik neemt, a.u.b. de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze.

1. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
2. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
3. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
4. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
5. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens

het gebruik, moet de stekker steeds uit het stopcontact getrokken worden.

6. Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen, eveneens het snoer tegen vocht beschermen.
7. Het apparaat en de afzonderlijke componenten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
8. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
9. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
   - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
   - landbouwbedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
   - in privé pensions of vakantiewoningen.
10. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen.
11. Gebruik het apparaat nooit zonder ijsreservoir!
12. De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden. Het ijsreservoir mag maximaal voor ¾ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitrekt.
13. Vul de ingrediënten voor het ijs steeds in het afneembare ijsreservoir, nooit direct in de kuil van de ijsmachine.
14. Tijdens het bedrijf geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden en niet met de hand in het reservoir grijpen.
15. Gebruik het apparaat alleen nadat het behoorlijk werd gemonteerd.
16. Tijdens het bedrijf dienen de ventilatiesleuven zowel op de compressorbehuizing als ook op het motorblok vrij te zijn.
17. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
18. Gebruik nooit spitse of scherpe voorwerpen in het ijsreservoir. Dit zou daardoor kunnen worden bekrast. Gebruik alleen rubberen of houten krabbertjes, om het bereide ijs uit het reservoir te nemen.
19. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.

Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!
Let er bij het uitpakken en verwijderen van de verpakking op dat het apparaat niet meer dan 45 ° gekanteld wordt, omdat de compressor in het apparaat anders beschadigd kan worden.
Laat het apparaat na het uitpakken a.u.b. minstens twee uur staan, voordat u het in gebruik neemt. Het koelmiddel in het apparaat moet eerst bezinken, omdat de compressor anders beschadigd kan worden.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Wij raden u aan om alle uitneembare onderdelen, behalve de motor (1), vóór het eerste gebruik in warm water uit te spoelen.
2. De behuizing en de uitsparing voor de ijsbak met een goed uitgedrukte, vochtige doek afvegen.
3. Zet het apparaat op een effen en droog werkvlak. Denk eraan dat u voldoende afstand tot warmtebronnen en andere voorwerpen aanhoudt. De ventilatiesleuven aan het apparaat en aan de motor moeten steeds vrij blijven.
4. Als het apparaat getransporteerd werd, moet u minstens een uur wachten, voordat het apparaat in werking gesteld kan worden. Anders kan de compressor beschadigd worden.

IJS BEREIDEN

1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens recept. Als het om een ijsmassa gaat die van tevoren gekookt moet worden, kook deze dan al een dag eerder, zodat de massa goed kan afkoelen.
2. Koel de voorbereide ijsmassa resp. de benodigde ingrediënten af tot op een koelkasttemperatuur van ca. 6-8 °C.
3. Fruit pas kort voordat u het wilt bereiden, pureren; stukjes fruit pas aan het einde van de bereidingstijd toevoegen.
4. Zuinig zijn met alcohol en de alcohol pas aan het einde van de vriestijd toevoegen, omdat de vriestijd door alcohol langer wordt.
5. Zet de uitneembare ijsbak in de betreffende bak van de compressorbehuizing (5).
6. Plaats de menger (3) exact in het midden van de ijsbak (4)
7. Doe de gekoelde ingrediënten in de uitneembare ijsbak. Let op dat u de maximale vulhoeveelheid niet overschrijdt. De ijsbak mag hoogstens voor ¾ gevuld zijn, omdat het ijs uitzet door het vriesproces en de erdoorheen verwerkte lucht.
8. Let er a.u.b. op dat de ijsbak aan de buitenkant droog moet zijn.
9. Plaats het deksel op de ijsbak en draai het deksel naar links, zodat het vergrendeld is.
10. Zet de motor in het apparaat.
11. Steek de stekker in een stopcontact.
12. Het apparaat is klaar voor gebruik.
13. Nu kunt u m.b.v. de keuzeschakelaar het gewenste programma selecteren. De volgende programma‘s staan ter beschikking:

Symbool	Programma
	Mengen en vriezen
	Vriezen
	Mengen

Mengen en vriezen

14. Voor de normale bereiding van ijs.
15. Het apparaat roert en bevriest de massa die in het apparaat gedaan werd. Bij doelmatig gebruik is het ijs in ca. 60 minuten klaar.
16. Als de ijsmassa de gewenste consistentie heeft verkregen, schakelt u het apparaat uit door de keuzeschakelaar op „0“ te draaien.
17. Laat het ijs niet te lang in de machine, omdat het anders hard kan worden en splinters kan gaan vormen.

Vriezen

18. Als het ijs aan het einde van het programma nog niet de gewenste stijfheid heeft, kunt u het met dit programma laten navriezen. Als de ijsmassa de gewenste consistentie heeft verkregen, schakelt u het apparaat uit door de keuzeschakelaar op „0“ te draaien.

Mengen

19. Als de ingrediënten voor de start van het programma eerst gelijkmatig gemengd moeten worden, stel dan dit programma in, voordat u het ijs gaat bereiden. Als de ijsmassa de gewenste consistentie heeft verkregen, schakelt u het apparaat uit door de keuzeschakelaar op „0“ te draaien.

Attentie: Het apparaat schakelt niet vanzelf uit! Laat het apparaat daarom nooit zonder toezicht, zolang het in werking is.

IJs uit de bak halen

20. Voordat u het ijs uit de bak haalt, schakelt u het apparaat eerst uit door de keuzeschakelaar op „0“ te draaien.
21. Trek de stekker uit het stopcontact.
22. Om het bereide ijs uit het apparaat te halen, haalt u eerst de motor en daarna het transparante deksel eraf, door het tegen de klok in te draaien.
23. Neem de ijsbak uit het apparaat en trek de menger voorzichtig uit de ijsbak.
24. Doe het ijs in een geschikte bak. Gebruik hiervoor geen scherpe of spitse voorwerpen, maar een plastic of houten lepel, om de ijsbak niet te beschadigen. Wij raden aan om een siliconen pannenlikker te gebruiken.
25. Als u wilt, kunt u direct daarna weer opnieuw ijs bereiden. Start hiervoor weer met punt 1.
26. Tip: Als u bv. vruchtenijs of sorbet heeft bereid, haal de ijsbak dan, meteen als het programma afgelopen is, uit het apparaat, doe het ijs in een bak die geschikt is voor de diepvries en zet deze bak voor max. 15 tot 30 minuten in de vriezer, om het ijs door en door te bevriezen. Anders is dit ijs aan de buitenkant weliswaar bevroren, maar aan de binnenkant is het eventueel nog vloeibaar.
27. Als u geen ijs meer wilt bereiden, controleert u of de stekker uit het stopcontact getrokken werd.

REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

1. Reinig het apparaat nooit met of onder water of met een andere vloeistof. Vooral de motor van het roerwerk mag niet met water in aanraking komen.
2. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
3. De uitneembare delen, behalve de motor, kunt u in warm water met een mild afwasmiddel reinigen. **Deze delen zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Denk er a.u.b. aan dat u de ijsemmer niet in water dompelt.**
4. Veeg de compressorbehuizing en de motor af met een vochtige doek.
5. Droog alle onderdelen met een zachte doek af, voordat u ze weer in elkaar zet.

ALGEMENE OPMERKINGEN

Hieronder vindt u algemene informatie over de bereiding van ijs en enkele basisrecepten. Over de bereiding van ijs zijn een groot aantal boeken verkrijgbaar. Pas dan wel de in de recepten aangegeven hoeveelheden aan de maximale vulcapaciteit van de machine aan.
Zelfgemaakt ijs smaakt vers het lekkerst. Omdat het geen conserveermiddelen bevat is het voor directe consumptie bedoeld.
Als u het ijs toch langer wilt bewaren, verdient het aanbeveling om 20 g ijsbindmidel toe te voegen. Door gebruik van ijsbindmiddel voorkomt u dat de waterkristallen na langer bewaren samenklonteren en grote harde kristallen in het ijs vormen. IJsbindmiddel is b.v. onder de naam ‘Eisbasis’ verkrijgbaar bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Gebruik voor vruchtenijs alleen rijpe vruchten. Voeg stukjes fruit of bessen pas op het laatst door de opening in het deksel toe.
Gebruik uitsluitend kakelverse eieren. In plaats van melk kunt u ook slagroom gebruiken en in plaats van slagroom melk. Hoe meer slagroom u gebruikt, des te romiger wordt de ijsmassa.
Suiker kan worden vervangen door honing, diksap of kunstmatige zoetstof (niet bij softijs).
Melk kan worden vervangen door sojamelk.
Wilt u bijzonder stevig ijs, zet dan de ijsmassa 15-30 minuten in het vriesvak van uw koelkast voordat u de ijsmachine ermee vult, of stel een langere bedrijfstijd in.
Let erop dat de ijsmassa minstens koelkasttemperatuur heeft voordat zij de ijsmachine ingaat. Hoe kouder de massa, hoe korter de bereidingstijd (15-30 minuten).
Kwaliteit en smaak van ijs gaan al snel na de bereiding achteruit.
Bewaar het ijs nooit in het ijsreservoir van de machine in de vriezer maar vul het eerst om in een geschikte bak met deksel.
Het ijs kan korte tijd in het vriesvak of in de vriezer worden bewaard.
Maak het ijs binnen een week op. **Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid ijs mag niet weer worden ingevroren maar moet direct worden geconsumeerd.**

SOFTIJS

Basisrecept softijs
300 ml slagroom, 65 g bijenhoning, 2 eidooiers, 1 ei, 1 snufje zout
Alle ingrediënten mengen, meteen in de kuip doen en tot softijs verwerken. Smaakmakers naar wens toevoegen.

Vanillesoftijs
300 ml slagroom, ½ opengesneden vanillestokje, 65 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout
Een dag van te voren de room samen met het vanillestokje en de honing aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs het ei en het zout erdoorheen.

Chocoladesoftijs
300 ml slagroom, 30 g melkchocolade, 30 g pure chocolade, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout
Een dag van te voren de room samen met de chocolade aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het hele ei en het zout erdoorheen.

Frambozensoftijs
300 ml slagroom, ½ zakje vanillesuiker, 65 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout
150 ml gepureerde frambozen, Room, vanillesuiker en honing mengen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het ei het zout en de frambozenpuree erdoorheen.

ROOMIJS

Roomijs wordt van melk, slagroom, eventueel eidooiers, suiker en andere ingrediënten gemaakt. Pas door constant roeren tijdens het vriezen ontstaat de romige consistentie.

Basisrecept vanille-ijs
200 ml melk, 250 ml slagroom, 1 vanillestokje, 1 snufje zout, 3 eidooiers, 3 el suiker
Melk en slagroom verhitten, het vanillestokje overlangs opensnijden en het merg eruit schrapen. Doe het merg samen met het zout bij de melk. Kluts de dooiers met de suiker door elkaar, voeg de warme melk geleidelijk toe en roer het geheel goed door.
De massa 24 uur in de koelkast laten afkoelen en dan in de ijsmachine tot ijs verwerken.
TIP: Voor kinderen op het laatst 1 el smarties of gummibeertjes door het ijs roeren.

Snel vanille-ijs
100 ml melk, 25 ml slagroom, 1 ei, 3 el suiker, 1-2 zakjes vanillesuiker
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Basisrecept chocolade-ijs
50 g pure chocolade, 50 g melkchocolade, 250 ml slagroom, 50 ml melk, 1 ei
Chocolade met de melk en de room aan de kook brengen en 24 uur in de koelkast zetten. Roer daarna het ei door de massa en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Snel chocolade-ijs
150 ml chocoladesiroop, 1 ei, 150 ml slagroom, 150 ml melk
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Mocca-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar los vóór de verdere verwerking 2-3 el koffie- of espressopoeder in de hete melk op. Vlak voor het einde van de vriestijd 1-2 el koffielikeur toevoegen.

Walnotenijs
50 g suiker in een pan lichtbruin laten karameliseren, 50 g gehakte walnoten toevoegen en goed mengen. Laat het mengsel op een met olie ingevette plaat afkoelen en hak het fijn. Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar vervang de suiker door honingdauwhoning. Vlak voor het einde van de vriestijd de notenkaramel toevoegen.

Amaretto-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept. Meng 100 g amaretti met 2-3 el amaretto en voeg dit mengsel vlak voor het einde van de vriestijd toe.

VRUCHTENIJS

Vruchtenijs wordt gemaakt van gepureerde vruchten met suiker, slagroom, yoghurt en eventueel eiwit. Om vruchtenijs smeuïg te maken moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd.

Basisrecept
250 g gepureerde vruchten, 1 el citroensap, 75 g suiker, 1 el eiwit, 125 ml slagroom
Meng de vruchtenpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de vruchtenpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken. Bij gebruik van vruchten uit blik is het toevoegen van suiker niet nodig.

Basisrecept aardbeienijs
300 g aardbeien, 2 el suiker, 250 ml slagroom, 30 ml melk
Maak de aardbeien samen met alle andere ingrediënten fijn en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Yoghurt-vruchtenijs
250 g bessen of steenvruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen, kersen etc.), 1 scheut vloeibare zoetstof, 250 ml yoghurt, 2 el slagroom
Volg dezelfde bereidingswijze als bij aardbeienijs.

Snel yoghurt-vruchtenijs
Als het snel moet, kunt u gewoon 600 ml vruchtenyoghurt (4,5 % vet) gebruiken.

Mango-kokosijs
1 rijpe mango, 125 g biogarde, 150 ml kokosmelk, 2 el suiker, 2 el geraspte kokos
Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees pureren. Samen met de overige ingrediënten in de ijsmachine tot ijs verwerken.

SORBET

Sorbet kan van bijna alle fruitsoorten of vruchtensappen worden bereid, b.v. van frambozen, abrikozen, perzik, meloen, kiwi's etc. Sorbet moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd zodat geen te grove ijskristallen kunnen ontstaan.

Sorbets hoeven niet altijd zoet te zijn of als dessert te worden geserveerd. Als tussengang bij een feestelijke maaltijd is b.v. een tomatensorbet of een campari-sinaasappelsorbet erg lekker.
Bijzonder lekker is het om een bolletje sorbet te serveren in een glas champagne.

Basisrecept
500-600 ml gepureerde vruchten of vruchtensap met 50-100 g suiker (naar smaak en fruitsoort) en 2 eiwit mengen en in de ijsmachine tot ijs verwerken. Voor extra smaak kunt u 1 el likeur, cognac, kirsch etc. toevoegen. Bij gebruik van vruchten uit blik, b.v. ananas, is het toevoegen van suiker over het algemeen niet nodig.

Aardbeiensorbet
300 g aardbeien, 1 tl citroensap, 1 el eiwit, 3 el suiker, 75 ml appelsap
Ingrediënten pureren en tot sorbet verwerken.

Campari-sinaasappelsorbet
500 ml sinaasappelsap met 100 ml campari en 2 el eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voorafje serveren.

Cassissorbet
500 ml puree van zwarte bessen, sap van 1 citroen, 50 g suiker, 2 cl crème de cassis, 1 eiwit
De puree door een zeef wrijven en met de ingrediënten mengen. Het eiwit erdoorheen spatelen en de massa tot sorbet verwerken.

Vlierbloesemsorbet
500 ml water, 250 g poedersuiker, 8-10 vlierbloesemschermen, 1 citroen, 1 eiwit
Het water met de suiker aan de kook brengen. Bloesem wassen, droog schudden en in de niet meer kokende suikersiroop ca. 30 minuten laten trekken. Door een zeef gieten. Citroen persen en het sap toevoegen. Vlierbloesemsiroop laten afkoelen. De koude siroop samen met het eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken. Met fruit van het seizoen (b.v. rode bessen, aardbeien) en gefrituurde vlierbloesem serveren.

Champagne-basilicumsorbet
1 bos basilicum, 100 g suiker, 200 ml droge witte wijn, 100 ml champagne of mousserende wijn, sap van 1 citroen, 1 eiwit
De gewassen basilicumblaadjes met 100 ml witte wijn pureren en ½ uur laten trekken. De rest van de witte wijn met de suiker aan de kook brengen. Giet de basilicumwijn door een fijne zeef. Met de afgekoelde suikersiroop, champagne, citroensap, eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voor- of tussengerecht serveren.
TIP:
Zonder basilicum en met een beetje meer suiker is deze sorbet een verfrissend nagerecht.

PARFAIT

De basis voor parfait bestaat uit eigeel en suiker, die au bain marie tot een romige massa worden geklopt en samen met andere ingrediënten en slagroom tot smeuïg ijs worden verwerkt.

Appel-calvadosparfait
300 g appels, 1 citroen, 2 el calvados, 1 ei, 1 eidooier, 60 g suiker, 200 ml slagroom
Appel schillen, in kleine blokjes snijden en met citroensap mengen. Zet 1 el appelblokjes opzij. De rest met 1-2 el water zacht koken en pureren. Klop de eieren met de suiker au bain marie schuimig. De appelpuree erdoorheen scheppen en de massa laten afkoelen. Slagroom stijf kloppen en erdoorheen spatelen. In de ijsmachine tot smeuïg ijs verwerken. Vlak voor het einde van de vriestijd de appelblokjes en

de calvados toevoegen. Met zwartebessensaus/ bramensaus serveren.

Pralinéparfait

40 g suiker, 60 ml water, 2 eidooiers, 1 zakje vanillesuiker, 1 msp. geraspte sinaasappelschil, 60 g couverture, 40 g notennoga, 1-2 el chocoladelikeur of rum, 200 ml slagroom

Het water met de suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. De eidooiers met het suikerwater, de vanillesuiker en de sinaasappelschil au bain marie romig kloppen. De couverture met de notennoga au bain marie smelten en met de eimassa mengen. Likeur of rum toevoegen. De stijf geklopte slagroom door de afgekoelde massa spatelen en in de ijsmachine tot een romige parfait verwerken.

STEVIA RECEPTEN

U kunt suiker vervangen door stevia. Vervang dan echter steeds ca. 1/10 van het aangegeven suikergewicht door stevia (in plaats van 100 g suiker gebruikt u dan bijv. 10 g stevia).

Hier hebben wij al enkele recepten voor u samengesteld. Denk er echter aan dat u geen chocolade-ijs kunt bereiden, omdat hierbij suiker en vet uit de chocola komen. Evenmin kunt u vanille-ijs bereiden, omdat hier de suiker als onmisbare smaakdrager fungeert.

Gebruik enkel heel verse eieren.

Verbruik het ijs binnen een week. Helemaal ontdooid of iets ontdooid ijs onmiddellijk verbruiken en niet opnieuw invriezen.

Kiwi-ijs

5 rijpe kiwi's, 10 g stevia, 2 el appelmoes, 250 ml appelsap, 2 stuks eiwitten, 1 el citroensap

De kiwi's schillen, in stukjes snijden en in een hoge beker doen. Stevia, appelmoes en appelsap toevoegen. Met een mengstaaf pureren. Eiwit en citroensap kloppen tot het een crèmige massa wordt en met het kiwimengsel mengen. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Morellensorbet

250 g morellen (uit een glas, laten uitdruppelen), 1 el citroensap, 5 g stevia, 250 ml appelsap, 1 pakjes koud oplosbare gelatine

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Bevroren tomatencréme

(als voorgerecht of als tussendoortje op hete dagen)

125 ml tomatensap, 125 ml tomatenpuree (kant-en-klaar product), 200 g zure room, 100 g zoete room, 1,5 el zout, 2 snufjes stevia, 2 el citroensap, ¾ el heel fijngehakte peterselie, 1,5 el gehakte bieslook, 1 pakjes koud oplosbare gelatine, zwarte peper en tabasco naar smaak

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen. Tip: U kunt ook 1 el of 2 el (afhankelijk van de bereide hoeveelheid) balsamico azijn en fijn gehakte basilicum bladeren aan de tomatencréme toevoegen. Laat dan echter de tabasco, peterselie en de bieslook weg.

Komkommer-ijs

1 komkommer, 2 el citroensap, 1 el zonnebloemolie, 1 el olijfolie, 1 pakjes kruidenmengsel „dille“ voor komkommersla (of 2 el heel fijn gehakte dille), 3 g stevia, 1 pakjes koud oplosbare gelatine, 2 eiwitten, zout en peper naar smaak

Komkommers schillen, de pitten verwijderen, in grove stukken snijden en in een hoge beker doen. Met een mengstaaf pureren. Alle andere ingrediënten, behalve het eiwit, toevoegen en mixen. Eiwit met een snufje zout kloppen totdat het een crémige massa vormt en met een garde onder de komkommerpuree mengen. In de ijsmachine doen en ca. 30 tot 40 minuten laten bevriezen.

Karnemelkijs

200 ml karnemelk, 100 ml melk, 100 ml room, 2 eidooiers, 10 g stevia, 1,5 tl geraspte citroen

Bereidingsvariant 1

Bereid deze variant a.u.b. alleen, als u heel zeker weet dat u heel verse eieren gebruikt.

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Bereidingsvariant 2

Eidooier en stevia in een waterbad tot schuim kloppen. Melk en room laten opkoken en door de eiercréme roeren, laten afkoelen. U kunt dit mengsel één dag van tevoren bereiden. Zodra de eiercréme compleet afgekoeld is, mengt u de karnemelk erdoorheen (a.u.b. niet eerder erdoor mengen, omdat de karnemelk anders stremt).

In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Aardbeienijs

250 g aardbeien, 10 g stevia, 100 ml melk, 100 ml room, 1,5 el citroensap

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen. Tip: Voeg 1 tot 2 el balsamico of 1 tot 2 el heel fijn gesneden verse pepermunt of basilicum bladeren toe. In plaats van aardbeien kunt u ook bosbessen of frambozen gebruiken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48879

DATI TECNICI

Potenza:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Misure:	Circa 36,5 x 27,9 x 28,5 cm (B/P/A)
Cavo di alimentazione:	Circa 120 cm
Peso:	Circa 8,6 kg
Scocca:	Plastica bianco/giallo
Dotazioni:	Compressore autoraffreddante interamente automatico, gelato alla panna in circa 60 minuti, intervallo di raffreddamento da -18 a -35°C, selettore per mescolamento, congelamento, mescolamento e congelamento, contenitore del gelato asportabile, volumen 1,0 l
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, si prega di leggere con attenzione le istruzioni per l'uso e di conservarle.

1. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
2. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
3. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
4. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
5. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

6. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
7. L'apparecchio e i componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
8. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
9. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
   - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
   - aziende agricole,
   - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
   - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
10. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro.
11. L'apparecchio non deve mai essere utilizzato senza cestello per il gelato!
12. Non superare la quantità di ingredienti massima consentita. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a ¾, poiché durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.
13. Versare gli ingredienti per il gelato sempre nel cestello estraibile, mai direttamente nel corpo della gelatiera.
14. Durante il funzionamento non tenere oggetti nell'apparecchio in funzione, né afferrare il cestello con la mano.
15. Utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
16. Durante il funzionamento le fessure di aerazione del compressore e del motore devono essere libere.
17. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
18. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel cestello per il gelato, poiché potrebbe graffiarsi. Per togliere il gelato dal contenitore, utilizzare una paletta di plastica o legno.
19. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

Non maneggiare all'interno dell'apparecchio in funzione – pericolo di ferimento!

Al momento del disimballo e della rimozione della confezione assicurarsi che la macchina non sia inclinata di oltre 45 °, in quanto altrimenti il compressore può subire danni.
Dopo il disimballo lasciar stare l'apparecchio per almeno due ore prima di metterlo in funzione. Il refrigerante nell'apparecchio deve prima scendere, in quanto altrimenti il compressore può subire dei danni.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima del primo utilizzo consigliamo di lavare con acqua calda tutte le parti asportabili tranne il motore (1).
2. Strofinare la scocca e la feritoia del contenitore del gelato con un panno umido ben strizzato.
3. Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro piano e asciutto. Fare attenzione a mantenere una distanza sufficiente da fonti di calore e altri oggetti. Le feritoie di ventilazione dell'apparecchio e del motore devono rimanere sempre sgombre.
4. Quando l'apparecchio è stato trasportato occorre attendere almeno un'ora prima di metterlo in funzione. Altrimenti il compressore può subire dei danni.

PREPARAZIONE DEL GELATO

1. Approntare gli ingredienti indicati nella ricetta. Se si tratta di composti per gelato che prima devono essere cotti, cuocerli il giorno precedente di modo che il composto possa raffreddarsi completamente.
2. Raffreddare il composto del gelato preparato o gli ingredienti richiesti alla temperatura del frigorifero di circa 6-8 °C.
3. Ridurre la frutta a purea immediatamente prima della preparazione, aggiungere i pezzi di frutta solo verso la fine del tempo di preparazione.
4. Dosare l'alcol con parsimonia e aggiungerlo solo alla fine del congelamento, in quanto l'alcool allunga i tempi di congelamento.
5. Introdurre il contenitore del gelato asportabile nell'apposito alloggiamento della custodia del compressore (5).
6. Inserire il mescolatore (3) esattamente centrato nel contenitore del gelato (4)
7. Versare gli ingredienti raffreddati nel contenitore del gelato asportabile. Prestare attenzione a non superare la quantità di riempimento massima. Il contenitore deve essere pieno per massimo ¾, in quanto con il congelamento e l'aria incorporata il gelato aumenta di volume.
8. Fare attenzione che il contenitore del gelato sia asciutto all'esterno.
9. Posizionare il coperchio sul contenitore del gelato e girare il coperchio verso sinistra in modo da bloccarlo.
10. Inserire il motore.
11. Inserire la spina in una presa elettrica.
12. L'apparecchio è pronto per l'utilizzo.

13. A questo punto è possibile selezionare il programma desiderato con il selettore. Sono disponibili i seguenti programmi:

Simbolo	Programma
	Mescolamento e congelamento
	Congelamento
	Mescolamento

Mescolamento e congelamento

14. Per la normale preparazione del gelato.
15. L'apparecchio mescola e congela il composto versato. Per l'utilizzo conforme alla destinazione d'uso la crema gelato è pronta in circa 60 minuti.
16. Quando il composto del gelato ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio portando il selettore sullo „0".
17. Non lasciare il gelato nella gelatiera troppo a lungo in quanto altrimenti può diventare duro e scheggiarsi.

Congelamento

18. Se al termine del programma il gelato non ha ancora la consistenza desiderata, con questo programma si può attuare un ulteriore congelamento. Quando il composto del gelato ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio portando il selettore sullo „0".

Mescolamento

19. Se gli ingredienti devono essere mescolati uniformemente prima dell'avvio del programma, selezionare questa fase del programma prima della preparazione del gelato Quando il composto ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio portando il selettore sullo „0".

Attenzione: L'apparecchio non si spegne automaticamente! Pertanto non lasciar mai funzionare l'apparecchio incustodito.

Estrazione della crema gelato

20. Prima di estrarre la crema gelato spegnere l'apparecchio portando il selettore sullo „0".
21. Staccare la spina dalla presa elettrica.
22. Per estrarre la crema gelato pronta, asportare prima il motore e poi il coperchio trasparente girandolo in senso antiorario.
23. Estrarre il contenitore del gelato dall'apparecchio e quindi con cautela sfilare il mescolatore dal contenitore.
24. Travasare il gelato in un recipiente idoneo senza usare oggetti taglienti o appuntiti, bensì cucchiai di plastica o legno, in modo da non danneggiare il contenitore del gelato. Raccomandiamo l'uso di raschietti in silicone.
25. Se lo si desidera, subito dopo è possibile preparare dell'altro gelato. In questo caso ricominciare dal punto 1.
26. Suggerimento:
    Se si vuole preparare ad es. del gelato alla frutta o del sorbetto, estrarre il contenitore del gelato immediatamente al termine del programma, travasare il gelato in un recipiente idoneo per il congelamento e mettere quest'ultimo nel freezer per max. 15 - 30 minuti, al fine di congelare completamente il gelato. Altrimenti esso risulterà perfettamente congelato all'esterno, mentre all'interno potrebbe essere ancora un po' liquido.
27. Se non si desidera preparare dell'altro gelato, controllare di aver staccato la spina dalla presa.

PULIZIA E CURA

Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

1. Non pulire mai l'apparecchio con o sotto l'acqua o altro liquido. In particolare il motore del mescolatore non deve entrare in contatto con l'acqua.
2. Non usare detergenti abrasivi o aggressivi.
3. Le parti asportabili, eccetto il motore, possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato. **Le parti non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie. Fare attenzione a non immergere in acqua il contenitore del gelato.**
4. Strofinare la scocca del compressore e il motore con un panno umido.
5. Prima del riassemblaggio asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.

RICETTE: OSSERVAZIONI GENERALI

Di seguito vengono fornite informazioni generali sulla preparazione del gelato, unitamente ad alcune ricette di base. In commercio sono disponibili anche diversi libri sulla produzione del gelato. Si prega di adeguare i quantitativi menzionati nelle ricette al quantitativo massimo di ingredienti supportati dal cestello per il gelato.

Se consumato appena fatto, il gelato è più buono. Il gelato fatto in casa non contiene conservanti. Per questo motivo deve essere consumato subito.
Se tuttavia si desidera conservare il gelato più a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 20 g di base per gelato. La base per gelato evita che i cristalli d'acqua si ricompongano e che il gelato diventi "a schegge". Le basi per gelato sono disponibili per esempio presso:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Per il gelato alla frutta, utilizzare solo frutti completamente maturi.
Aggiungere la frutta solo alla fine servendosi dell'apposita apertura sul coperchio.
Utilizzare solo uova molto fresche.
È possibile sostituire il latte con panna oppure la panna con il latte.
Più panna si usa, più cremoso sarà il gelato.
È possibile sostituire lo zucchero con miele, sciroppo o dolcificanti (non con il gelato soft).
Il latte può essere sostituito con latte di soia.
Se si desidera un gelato compatto, mettere il composto per 15 30 minuti nella celletta del ghiaccio del frigorifero prima di versarlo nel cestello, oppure impostare un tempo di funzionamento più lungo.
Accertarsi che il composto di gelato abbia una temperatura da frigorifero, prima di versarlo nel cestello. Quanto più freddo è il composto, tanto più breve sarà il tempo di preparazione (da 15 a 30 minuti).
Dopo poco tempo il gelato perde gusto e qualità. Se si desidera mantenere le caratteristiche di gusto e qualità, si sconsiglia di conservare il gelato nel cestello della gelatiera, bensì di versarlo in un contenitore adatto a questo scopo dotato di coperchio.
È possibile conservare per breve tempo il gelato nella celletta del ghiaccio del frigorifero o nel congelatore.
Consumare il gelato entro una settimana. **Consumare subito il gelato scongelato. Non congelarlo nuovamente..**

GELATO SOFT

Ricetta di base gelato soft
300 ml di panna, 65 g di miele d'api, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale
Mescolare tutti gli ingredienti poco prima del congelamento, versarli nel cestello e preparare il gelato soft. Aggiungere a piacimento gli ingredienti per variare il gusto del gelato.

Gelato soft alla vaniglia
300 ml di panna, ½ baccello di vaniglia, 65 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale
Il giorno precedente cuocere la panna, la vaniglia e il miele e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al cioccolato
300 ml di panna, 30 g di cioccolato al latte, 30 g di cioccolato fondente, 1 tuorlo, 1 uovo, 1 pizzico di sale
Il giorno precedente cuocere la panna e il cioccolato e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al lampone
300 ml di panna, ½ bustina di zucchero vanigliato, 65 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, un pizzico di sale, 150 ml di lamponi frullati
Mescolare la panna, lo zucchero vanigliato e il miele. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo, il sale e la mousse di lamponi.

GELATO ALLA PANNA

Il gelato alla panna si ottiene usando latte, panna ed eventualmente dei tuorli d'uovo, zucchero e altri ingredienti. Solo mescolando costantemente il composto durante il gelamento, il gelato otterrà una consistenza cremosa.

Ricetta di base gelato alla vaniglia
200 ml di latte, 250 ml di panna, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale, 3 tuorli, 3 cucchiai di zucchero
Riscaldare il latte e la panna, tagliare il baccello di vaniglia, togliere il midollo e metterlo nel latte, al quale va aggiunto anche il sale. Mescolare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte caldo e mescolare il tutto.
Lasciare il composto per 24 ore nel frigorifero, quindi preparare il gelato con la gelatiera. CONSIGLIO: Per renderlo più appetitoso per i bambini, aggiungere alla fine 1 cucchiaio di Smarties o di orsetti gommosi.

Gelato alla vaniglia veloce
100 ml di latte, 300 ml di panna, 1 uovo, 3 cucchiai di zucchero, 1-2 bustine di zucchero vanigliato
Mescolare e amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera, quindi preparare il gelato.

Ricetta di base gelato al cioccolato

½ tavoletta di cioccolato al latte e ½ di cioccolato fondente, 250 ml di panna, 50 ml di latte, 1 uovo

Cuocere il cioccolato con il latte e la panna e lasciare riposare il composto per 24 ore in frigorifero. Aggiungere quindi 1 uovo e versare il tutto nella gelatiera.

Gelato al cioccolato veloce

150 ml di sciroppo al cioccolato, 1 uovo, 150 ml di panna, 150 ml di latte

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato al caffè

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sciogliendo però nel latte caldo 2-3 cucchiai di caffè solubile o di caffè in polvere. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere 1-2 cucchiai di liquore al caffè.

Gelato alle noci

Caramellare 50 g di zucchero in una padella, aggiungere 50 g di noci tritate, quindi mescolare bene. Lasciare raffreddare su una piastra oliata. Sminuzzare il croccante.

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sostituendo lo zucchero con del miele di bosco. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere il croccante alle noci macinate. CONSIGLIO: Sostituire le noci con semi di zucca, aromatizzare con un cucchiaio di olio di semi di zucca.

Gelato all'amaretto

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base. Mescolare 100 g di amaretti con 2-3 cucchiai di Amaretto. Aggiungere il tutto alla fine della procedura di congelamen

GELATO ALLA FRUTTA

Il gelato alla frutta si ottiene aggiungendo alla mousse di frutta zucchero, panna, yogurt ed eventualmente dell'albume. Per far diventare cremoso il gelato alla frutta è necessario mescolarlo costantemente durante la procedura di congelamento.

Ricetta di base

250 g di mousse di frutta, 1 cucchiaio di succo di limone, 75 g di zucchero, 1 cucchiaio di albume, 125 ml di panna

Mescolare la mousse di frutta con zucchero e succo di limone. Montare a neve separatamente l'albume e la panna fino a farli diventare compatti, quindi incorporare la mousse di frutta. Versare nella gelatiera e preparare il gelato.

Se si utilizza frutta in scatola di solito non è necessario aggiungere lo zucchero.

Gelato di yogurt alla frutta

250 g di frutta a nocciolo o bacche (fragole, lamponi, mirtilli, albicocche, ciliegie, ecc.), 1 goccio di dolcificante liquido, 250 ml di yogurt naturale, 2 cucchiai di panna

Preparare il gelato seguendo la ricetta del gelato alla fragola.

Ricetta di base gelato alla fragola

300 g di fragole, 2 cucchiai di zucchero, 250 ml di panna dolce, 30 ml di latte

Sminuzzare bene le fragole insieme agli altri ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato di yogurt alla frutta veloce

Lavorare 600 ml di yogurt alla frutta (4,5 % di grassi).

Gelato al mango e al cocco
1 mango maturo, 1 bicchiere di yogurt naturale, 150 ml di latte di cocco, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di scaglie di cocco

Sbucciare il mango, togliere il nocciolo, preparare una mousse e versare insieme agli altri ingredienti raffreddati nella gelatiera.

SORBETTO

Il sorbetto può essere preparato utilizzando quasi tutti i tipi di frutti o di succhi di frutta, per esempio lamponi, albicocche, meloni, kiwi, ecc. Durante il congelamento, il sorbetto deve essere mescolato costantemente onde evitare che si formino cristalli di ghiaccio. I sorbetti non devono essere necessariamente dolci o serviti sempre come dessert. Tra una portata e l'altra di un menù è particolarmente indicato per esempio un sorbetto al pomodoro o al Campari e arancia. Particolarmente gustosa è una pallina di sorbetto servita in un bicchiere di spumante.

Ricetta di base
Amalgamare 500 ml di mousse di frutta/succo di frutta, 50-100 g di zucchero (a seconda dei gusti e del tipo di frutta) e 1-2 cucchiai di albume, quindi versare nella gelatiera per la preparazione del prodotto.
Per dare un ultimo tocco è possibile aggiungere un cucchiaio di liquore, cognac, distillato di lampone, ecc. Se si utilizza frutta in scatola, p.es. ananas, di solito non è necessario aggiungere zucchero.

Sorbetto alla fragola
300 g di fragole, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaio di albume, 3 cucchiai di zucchero, 75 ml di succo di mela
Frullare gli ingredienti e preparare il sorbetto.

Sorbetto al Campari e arancia
500 ml di succo d'arancia, 100 ml di Campari, 1-2 cucchiai di albume, zucchero a piacimento
Versare nella gelatiera e preparare il sorbetto. Servire come antipasto rinfrescante.

Sorbetto di Cassis
500 g di mousse di ribes nero, il succo di 1 limone, 50 g di zucchero, 2 cl di Crème de Cassis, 1 tuorlo
Passare al setaccio la mousse, mescolare con succo di limone, zucchero e liquore, incorporare il tuorlo e preparare il sorbetto.

Sorbetto ai fiori di sambuco
500 ml d'acqua, 200 g di zucchero in polvere, 8-10 ombrelle di fiori di sambuco, 1 limone, 1 tuorlo
Cuocere lo zucchero con l'acqua. Lavare i fiori di sambuco, scuoterli finché si asciugano e lasciarli riposare nello sciroppo di zucchero non più bollente per circa 30 minuti. Passare lo sciroppo al setaccio. Spremere il limone e aggiungere il succo. Lasciare raffreddare lo sciroppo di sambuco. Versare lo sciroppo freddo di sambuco con l'albume nella gelatiera, quindi preparare il sorbetto. Servire con frutti di stagione (p.es. ribes e fragole) e con fiori di sambuco fritti.

Sorbetto di basilico e Champagne
1 mazzetto di basilico, 100 g di zucchero, 200 ml di vino bianco secco, 100 ml di Champagne o spumante, il succo di 1 limone, 1 albume
Frullare le foglie di basilico ben lavate in 100 ml di vino bianco (con il frullatore ESGE-Zauberstab®) e lasciare riposare per ½ ora. Cuocere lo zucchero con il vino bianco rimanente. Passare attraverso un colino sottile il vino al basilico, amalgamare con lo sciroppo di zucchero raffreddato, lo Champagne, il succo di limone e l'albume,

quindi versare nella gelatiera per preparare il sorbetto. Servire come antipasto o tra una portata e l'altra.

CONSIGLIO: Ottimo dessert rinfrescante se preparato senza basilico e con un po' più di zucchero.

RICETTE CON LA STEVIA

E' possibile sostituire lo zucchero con la stevia. In questo caso sostituire sempre circa 1/10 del peso dello zucchero indicato con la stevia (quindi ad esempio invece di 100 g di zucchero usare 10 g di stevia).

Qui abbiamo preparato per voi alcune proposte di ricette. Si tenga tuttavia presente che non è possibile preparare il gelato al cioccolato, in quanto in questo caso grasso e zucchero vengono dal cioccolato in tavoletta. Inoltre non è possibile preparare il gelato alla vaniglia, in quanto in questo caso lo zucchero funge da insaporitore imprescindibile.

Utilizzare soltanto uova freschissime.

Consumare il gelato entro una settimana. Consumare immediatamente il gelato scongelato o sciolto e non ricongelarlo.

Gelato al kiwi

5 kiwi maturi, 10 g di stevia, 2 cucchiai di composta di mele, 250 ml di succo di mele, 2 albumi d'uovo, 1 cucchiai di succo di limone

Sbucciare i kiwi, tagliarli a pezzi e metterli in una ciotola alta. Aggiungere la stevia, la composta di mele e il succo di mele. Ridurre a purea con il frullatore a immersione. Sbattere gli albumi e il succo di limone fino a ottenere una composto cremoso e amalgamarlo nel composto al kiwi. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Sorbetto all'amarena

250 g di amarene (in barattolo, sgocciolate), 1 cucchiai di succo di limone, 5 g di stevia, 250 ml di succo di mele, 1 confezioni di gelatina solubile a freddo

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Crema di pomodoro ghiacciata

(come antipasto o portata di mezzo per giornate calde)

125 ml di succo di pomodoro, 125 ml di passata di pomodoro (prodotto pronto), 200 g di panna acida, 100 g di panna dolce, 1,5 cucchiaio di sale, 2 prese di stevia, 2 cucchiai di succo di limone, 1,5 cucchiaio di prezzemolo tritato finissimo, 1,5 cucchiaio di erba cipollina tritata, 1 confezioni di gelatina solubile a freddo, pepe nero e tabasco secondo i gusti personali

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Consiglio: E' possibile aggiungere alla crema di pomodoro anche 1 o 2 cucchiai (a seconda della quantità preparata) di aceto balsamico e di foglie di basilico tritate. In questo caso si raccomanda di tralasciare tabasco, prezzemolo ed erba cipollina.

Gelato al cetriolo

1 cetrioli da insalata, 2 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiai di olio di semi di girasole, 1 cucchiai di olio di oliva, 1 confezioni di miscela di aromi „aneto“ per cetrioli in insalata (oppure 2 cucchiai di aneto tritato finissimo), 3 g di stevia, 1 confezioni di gelatina solubile a freddo, 2 albumi d‘uovo, sale e pepe secondo il gusto personale

Sbucciare i cetrioli, tagliarli a metà, eliminare i semi, tagliarli a cubetti grossi e metterli in una ciotola alta. Ridurli a purea con il frullatore a immersione. Aggiungere tutti gli altri ingredienti eccetto gli albumi e frullarli. Sbattere gli albumi con una presa di sale fino a ottenere un composto cremoso e con la frusta amalgamarlo nella purea di cetrioli. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 30 - 40 minuti.

Gelato al latticello

200 ml di latticello, 100 ml di latte, 100 ml di panna, 2 albumi d‘uovo, 10 g di stevia, 1,5 cucchiaino di buccia di limone grattugiata

Variante di preparazione 1

Si raccomanda di scegliere questa variante di preparazione rapida soltanto se si è certi di usare uova freschissime. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versarli nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Variante di preparazione 2

Sbattere i tuorli d‘uovo e la stevia a bagnomaria fino a ottenere un composto spumoso. Portare a ebollizione il latte e la panna e amalgamarli nel gelato, far raffreddare. L‘ideale è preparare questa miscela già il giorno prima. Quando la crema è completamente raffreddata, incorporare il latticello (si raccomanda di non incorporarlo prima, in quanto altrimenti il latticello coagula). Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Gelato alla fragola

250 g di fragole, 10 g di stevia, 100 ml di latte, 100 ml di panna, 1 cucchiai di succo di limone Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versarli nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Consiglio: Aggiungere 1–2 cucchiai di aceto balsamico oppure 1–2 cucchiai di foglie di basilico o menta tritate finissime. Invece delle fragole è possibile usare anche mirtilli o lamponi.

Le ricette di queste istruzioni per l’uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48879

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Dimensiones:	Aprox. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm (L/An/Al)
Cable de alimentación:	Aprox. 120 cm
Peso:	Aprox. 8,6 kg
Carcasa:	Plástico blanco/amarillo
Equipamiento:	Compresor automático de auto-enfriamiento, helado de nata en 60 minutos aprox., rango de refrigeración de -18 a -35 °C, selector para mezclar, congelar o mezclar y congelar, recipiente de helado extraíble, capacidad 1 litro, llenado máx. 750 ml
Accesorios:	instrucciones de uso

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

PARA SU SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán

conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. Desconecte el equipo de la red siempre que no lo use, antes de limpiarlo y en caso de que se presentasen fallos durante su funcionamiento.
8. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos y proteja el cable de alimentación de la humedad.
9. Ni el equipo ni sus componentes son resistentes al lavavajillas.
10. Coloque el equipo en una superficie despejada y plana. Por razones de seguridad, el equipo no debe colocarse ni operarse nunca en superficies calientes o cerca de las mismas.
11. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
    - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - casas rurales;
    - por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
    - privado de pensiones y similares.
12. Previo al uso desenrolle el cable completamente. El cable no debe colgar sobre el canto de la encimera.
13. Nunca haga funcionar el equipo sin el recipiente para helado.
14. No debe excederse el llenado máximo. El recipiente para helado sólo debería llenarse hasta ¾ partes de su capcidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
15. Nunca vierta los ingredientes para el helado directamente en la cavidad de la heladera sino al recipiente extraíble.
16. No introduzca objetos en el equipo ni la mano en el recipiente mientras el equipo esté funcionando.
17. Sólo utilice el equipo después de haberlo montado siguiendo debidamente las instrucciones.
18. Durante el funcionamiento del equipo, no deben taparse las rejillas de ventilación ni de la carcasa del compresor ni del accionamiento.
19. Nunca utilice el equipo con accesorios de aparatos ajenos.
20. No utilice objetos puntiagudos o cortantes en el recipiente que podrían dañarlo. Utilice una espátula de goma o madera para extraer el helado preparado del recipiente.

21. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación.
22. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
23. Sólo apto para alimentos.

No meta la mano en el equipo cuando esté funcionando. ¡Peligro de lesiones!

Cuando desempaquete la máquina déjela en reposo durante dos horas como mínimo antes de ponerla en funcionamiento. El refrigerante de la máquina deberá bajar de nivel antes, puesto que de lo contrario, el compresor podría resultar dañado.
Cuando desempaquete y retire el embalaje, no incline la máquina más de 45 º porque, de lo contrario, el compresor puede resultar dañado.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, se recomienda lavar con agua caliente todas las piezas extraíbles excepto el motor (1).
2. Limpie la carcasa y el hueco del recipiente de helado con un paño húmedo, bien escurrido.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de mantener una distancia suficiente con fuentes de calor y otros objetos. Las ranuras de ventilación que se encuentran en el aparato y en el motor siempre deben estar despejadas.
4. Si se ha transportado el aparato, espere una hora como mínimo antes de ponerlo en marcha. De lo contrario, el compresor podría dañarse.

PREPARAR HELADO

1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si se trata de masas de helado que deben cocerse previamente, hágalo el día anterior para que la masa pueda enfriarse bien.
2. Enfríe la masa de helado preparada o los ingredientes necesarios en el congelador a una temperatura de aprox. 6-8 °C.
3. Elabore el puré de frutas justo antes de la preparación. Añada los trozos de fruta al final del tiempo de preparación.
4. Modere la dosificación de alcohol y añádalo solo al final del tiempo de congelación, dado que el alcohol prolonga la congelación.

5. Introduzca el recipiente de helado extraíble en la cavidad correspondiente de la carcasa del compresor (5).
6. Coloque el mezclador (3) justo en el centro del recipiente de helado (4).
7. Llene el recipiente de helado extraíble con los ingredientes enfriados. Asegúrese de no exceder la cantidad máxima de llenado. El recipiente de helado debe llenarse ¾ partes como máximo, dado que el volumen de helado aumenta con el proceso de congelación y con el aire generado en la parte inferior.
8. Tenga en cuenta que el recipiente de helado debe estar seco por fuera.
9. Coloque la tapa sobre el recipiente de helado y gírela hacia la izquierda para cerrarla.
10. Introduzca el motor.
11. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
12. El aparato está listo para el funcionamiento.
13. Ahora puede seleccionar el programa deseado con el selector. Están disponibles los siguientes programas:

Símbolo	Programa
	Mezclar y congelar
	Congelar
	Mezclar

Mezclar y congelar

14. Para la preparación de helado normal.
15. El aparato mezcla y congela la masa introducida. En caso de uso adecuado, el helado estará listo en 60 minutos aprox.
16. Cuando la masa de helado haya alcanzado la consistencia deseada, desconecte el aparato girando el selector a „0“.
17. No deje el helado demasiado tiempo en la máquina, pues podría ponerse duro y arenoso.

Congelar

18. Si el helado aún no tiene la consistencia deseada tras finalizar el programa, puede dejarlo enfriar durante más tiempo con este programa. Cuando la masa de helado haya alcanzado la consistencia deseada, desconecte el aparato girando el selector a „0“.

Mezclar

19. Si desea mezclar los ingredientes uniformemente antes de iniciar el programa, seleccione este paso de programa antes de la preparación del helado. Cuando la masa haya alcanzado la consistencia deseada, desconecte el aparato girando el selector a „0“.

Atención: ¡El aparato no se desconecta automáticamente! Por ello, nunca deje el aparato en marcha sin vigilancia.

Retirar el helado

20. Antes de retirar el helado, desconecte el aparato girando el selector a „0“.
21. A continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
22. Para retirar el helado preparado, extraiga el motor en primer lugar y, a continuación, la tapa transparente, girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
23. Extraiga el recipiente de helado del aparato y retire con cuidado el mezclador del recipiente.
24. Vierta el helado en un recipiente adecuado. Para ello, no utilice objetos afilados o agudos, sino una cuchara de plástico o de madera para no dañar el recipiente de helado. Recomendamos usar rasquetas de panadero de silicona.

25. Si lo desea, podrá preparar helado de nuevo directamente a continuación. Para ello, vuelva a empezar por el punto 1.
26. Consejo:
    Si desea, por ejemplo, preparar helado de frutas o sorbete, extraiga el recipiente de helado inmediatamente al final del programa, vierta el helado en un recipiente apto para el congelador y colóquelo en el congelador de 15 a 30 minutos como máximo para congelar completamente el helado. De lo contrario, el helado estará muy congelado por el exterior, pero aún líquido en el interior.
27. Si no desea preparar más helado, asegúrese de que se haya retirado el enchufe de red.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de la limpieza, desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.

1. Nunca limpie ni sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Evite especialmente que el motor del mezclador entre en contacto con el agua.
2. No utilice detergentes raspantes ni abrasivos.
3. Puede limpiar las piezas desmontables, excepto el motor, en agua caliente con un detergente suave. **Estas piezas no son aptas para el lavavajillas. Asegúrese de no sumergir el recipiente en agua.**
4. Limpie la carcasa del compresor y el motor con un paño húmedo.
5. Seque bien todas las piezas con un paño suave antes de ensamblarlas.

RECETAS: INDICACIONES GENERALES

A continuación encontrará unas indicaciones generales para la preparación de helados y unas recetas básicas. Asimismo, encontrará numerosos libros acerca de la preparación de helados en las librerías. Rogamos adapten siempre las cantidades mencionadas en las recetas al llenado máximo del recipiente para helado.

El helado sabe mejor recién preparado. Dado que el helado de producción casera no contiene conservantes se recomienda su consumo inmediato.

Si deseara conservar el helado, debería añadir 20 g de estabilizante para helados a la masa. El estabilizante para helados evita que los cristales de agua vuelvan a contraerse convirtiendo el helado en «crujiente». Podrá solicitar el estabilizante para helados dirigiéndose a:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Utilice sólo frutas muy maduras para sus helados de frutas.
Introduzca los trozos de frutas o bayas al final del proceso a través de la abertura en la tapa.
Utilice únicamente huevos muy frescos.
Podrá sustituir la leche por nata y la nata por leche.
Cuanta más nata utilice, más cremoso será el helado. Podrá sustituir el azúcar por miel, sirope o edulcorante (excepto para los helados cremosos).
Podrá sustituir la leche por leche de soja. Si quiere obtener un helado sólido, deje reposar la

masa unos 15 - 20 minutos en el congelador antes de verterla en el recipiente o aumente el tiempo de funcionamiento de la heladera. Procure que la masa esté como mínimo a temperatura de frigorífico antes de verterla en el recipiente. Cuanto más fría esté la masa, más corto será el tiempo de preparación (15 - 30 minutos). El helado pierde su sabor y calidad después de poco tiempo.

Para conservarlo no debería guardarlo en el congelador dentro del recipiente para helado, sino verterlo en un recipiente adecuado con tapa. El helado puede conservarse poco tiempo en el congelador. El helado debería consumirse preferentemente en el transcurso de una semana. Consuma el helado derretido o descongelado inmediatamente sin volver a enfriarlo.

HELADO CREMOSO

Receta básica para helado cremoso
300 ml de nata, 65 g de miel, 2 yemas de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Mezcle los ingredientes inmediatamente antes del proceso de congelación, viértalos en el recipiente y prepare el helado cremoso. Añada los ingredientes de sabor a su gusto.

Helado cremoso de vainilla
300 ml de nata, la pulpa de ½ vaina de vainilla, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de chocolate
300 ml de nata, 30 g de chocolate con leche, 30 g chocolate negro, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de frambuesa
300 ml de nata, 5 g de vainilla azucarada, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal, 150 ml de frambuesas trituradas
Mezcle la nata, la vainilla azucarada y la miel. Añada la yema de huevo, el huevo, la sal y el puré de frambuesa inmediatamente antes de preparar el helado.

HELADO DE NATA

El helado de nata se fabrica a partir de leche, nata, yema de huevo (si lo desea), azúcar y otros ingredientes. Su consistencia cremosa es el resultado de la agitación continua durante el proceso de congelación.

Receta básica helado de vainilla
200 ml de leche, 250 ml de nata, 1 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 3 yemas de huevo, 3 C. de azúcar
Caliente la leche y la nata, abra la vaina de vainilla y añada la pulpa y la sal a la leche. Mezcle la yema de huevo con el azúcar, añada poco a poco la leche caliente y mézclelo todo.

Deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas, elaborando después el helado en la heladera. CONSEJO: Añada al final 1 C. de Lacasitos u ositos de goma para los niños.

Helado de vainilla rápido

100 ml de leche, 300 ml de nata, 1 huevo, 3 C. de azúcar, 10 – 20 g de vainilla azucarada

Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Receta básica helado de chocolate

½ tableta de chocolate negro, ½ tableta de chocolate con leche, 250 ml de nata, 50 ml de leche, 1 huevo

Lleve a ebullición el chocolate y la leche y deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas. A continuación, añada 1 huevo a la masa y elabore el helado en la heladera.

Helado de chocolate rápido

150 ml de sirope de chocolate, 1 huevo, 150 ml de nata, 150 ml de leche

Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Helado de Moca

Prepare un helado de vainilla según la receta básica, pero disolviendo 2 – 3 C. de moca o café soluble en la leche caliente previo a la elaboración. Hacia el final del proceso de congelación, añada 1 – 2 C. de licor de café.

Helado de nueces

Caramelice 50 g de azúcar en una sartén, añada 50 g de nueces bien picadas y mezcle bien los ingredientes. Deje que la masa se enfríe en una tabla aceitada. Pique el crocante.

Prepare un helado de vainilla según la receta básica, sustituyendo el azúcar por miel del bosque. Hacia el final del proceso de congelación, añada el crocante de nueces bien picado.

Helado de Amaretto

Prepare un helado de vainilla según la receta básica. Mezcle 100 g de Amaretti con 2 – 3 C. de Amaretto y añada estos ingredientes hacia el final del proceso de congelación.

RECETAS CON STEVIA

Puede sustituir el azúcar por stevia. En este caso, sustituya siempre aprox. 1/10 del peso de azúcar indicado por stevia (es decir, por ejemplo, en vez de 100 g de azúcar, utilice 10 g de stevia).

Hemos elaborado algunas recetas para usted. Sin embargo, tenga en cuenta que no se puede elaborar el helado de chocolate dado que la grasa y el azúcar provienen del chocolate en tableta. Tampoco se puede elaborar helado de vainilla, dado que aquí el azúcar actúa como portador indispensable de sabor. **Utilice solo huevos muy frescos. Consuma el helado en el plazo de una semana. Consuma el helado descongelado de inmediato y no vuelva a congelarlo.**

Helado de kiwi

5 kiwis maduros, 10 g de stevia, 2 cucharadas de mousse de manzana, 250 ml de zumo de manzana, 2 claras de huevo, 1 cucharadas de zumo de limón

Pelar los kiwis, cortarlos en trozos y verterlos en un vaso alto. Añadir la stevia, la mousse de manzana y el zumo de manzana. Mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Batir la clara y el zumo de limón hasta obtener una crema y mezclar con la masa de kiwi. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Sorbete de guindas

250 g de guindas (en conserva, escurridas), 1 cucharadas de zumo de limón, 5 g de stevia,

250 ml de zumo de manzana, 1 sobres de gelatina soluble en frío

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Crema helada de tomate

(como entrante o entremés en días calurosos)

125 ml de zumo de tomate, 125 ml de puré de tomate (producto elaborado), 200 g de nata ácida, 100 g de nata dulce, 1,5 cucharada de sal, 2 pizcas de stevia, 2 cucharadas de zumo de limón, 1,5 cucharada de perejil finamente picado, 1,5 cucharada de cebollino picado, 1 sobres de gelatina soluble en frío, pimienta negra y tabasco al gusto

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Consejo: También puede añadir entre 1 y 2 cucharadas de vinagre balsámico (según la cantidad preparada) y hojas de albahaca finamente picadas a la crema de tomate. En ese caso, no añada tabasco, perejil ni cebollino.

Helado de pepino

1 pepino, 2 cucharadas de zumo de limón, 1 cucharadas de aceite de girasol, 1 cucharadas de aceite de oliva, 1 sobres de mezcla de especias de eneldo para ensalada de pepinos (o 2 cucharadas de eneldo finamente picado), 3 g de stevia, 1 sobres de gelatina soluble en frío, 2 claras de huevo, sal y pimienta al gusto

Pelar los pepinos y cortarlos por la mitad, quitar las pepitas, cortar en dados gruesos y verter en un vaso alto. Mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Añadir los demás ingredientes, menos la clara, y mezclar. Batir la clara con una pizca de sal hasta obtener una crema y añadirla con la batidora al puré de pepino. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 30 o 40 minutos.

Helado de suero de leche

200 ml de suero de leche, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 2 yemas de huevo, 10 g de stevia, 1 cucharadita de ralladura de limón

Variante de preparación 1

Utilice esta variante de preparación rápida solamente si está seguro de tener huevos muy frescos. Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Variante de preparación 2

Batir la yema y la stevia al baño María hasta obtener una espuma. Hervir la leche y la nata y mezclar con la crema de huevo. Dejar enfriar. Lo mejor es preparar esta mezcla el día anterior. Cuando la crema de huevo esté completamente fría, añada el suero de leche (no añadirlo antes para evitar que cuaje). Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Helado de fresa

250 g de fresas, 10 g de stevia, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 1 cucharadas de zumo de limón

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos. Consejo: Añada 1 o 2 cucharadas de albahaca o 1 o 2 cucharadas de hojas frescas de menta o de albahaca finamente picada.

En lugar de fresas puede utilizar también arándanos o frambuesas.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:
Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.
Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48879

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca 36,5 x 27,9 x 28,5 cm (D/Š/V)
Přívod:	Cca 120 cm
Hmotnost:	Cca 8,6 kg
Kryt:	Plast bílý/žlutý
Vybavení:	Plně automatický samochladící kompresor, smetanová zmrzlina za cca 60 minut, rozsah chlazení -18 až -35 °C, přepínač pro míchání, zmrazování, míchání a zmrazování, vyjímatelná nádoba na zmrzlinu, objem 1 litr (max. 750 ml ingredience)
Příslušenství:	Návod k obsluze

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Přístroj napojte na střídavý proud dle typového štítku.

6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. Po použití, před čištěním nebo při příp. poruše během provozu prosím vždy vytáhněte zástrčku.
8. Přístroj nikdy nenamáčejte do vody či jiné kapaliny a přívod chraňte před vlhkostí.
9. Přístroj i součásti nejsou vhodné do myčky nádobí.
10. Přístroj postavte na volný, rovný podklad.
11. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
12. Přístroj a jeho přívod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo v blízkosti horkých ploch.
13. Přívod před použitím zcela odmotejte.
14. Kabel nesmí viset přes hranu pracovní plochy.
15. Maximální plnící množství nesmí být překročeno. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna maximálně ze ¾, protože zmrzlina se v procesu mražení roztahuje.
16. Naplňte přísady pro zmrzlinu vždy do odnímatelné nádoby na zmrzlinu, nikdy ne přímo prohlubně zmrzlinovače.
17. Během provozu nepřidržujte v přístroji žádné předměty a nesahejte do nádoby rukou.
18. Přístroj používejte vždy pouze po správném sestavení.
19. Nikdy přístroj nepoužívejte bez nádoby na zmrzlinu!
20. Během provozu musí být větrací otvory jak na krytu kompresoru tak také na hnací části volné.
21. Neprovozujte přístroj s příslušenstvím od jiných výrobců.
22. V nádobě na zmrzlinu nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty. Tato by jimi mohla být poškrábána. Používejte gumové nebo dřevěné stěrky, abyste dostali hotovou zmrzlinu z nádoby.
23. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.
24. Vhodné pouze pro potraviny.

Nesahat do běžícího přístroje – hrozí nebezpečí poranění!
Při vybalování a odstraňování obalu dbejte na to, aby se přístroj nenaklonil více než o 45 °, protože jinak se může poškodit jeho kompresor.
Nechte přístroj po vybalení minimálně dvě hodiny stát, než jej uvedete do provozu. Chladicí prostředek v přístroji se musí nejprve usadit, protože jinak může dojít k poškození kompresoru.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím Vám doporučujeme všechny vyjímatelné části kromě motoru (1) opláchnout teplou vodou.
2. Kryt a vybrání pro nádobu na zmrzlinu otřete dobře vyždímanou vlhkou utěrkou.
3. Postavte přístroj na rovnou a suchou pracovní plochu. Dbejte na dodržení dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla a jiných předmětů. Větrací štěrbiny na přístroji musí trvale zůstat volné.
4. Když byl přístroj přepravován, musíte počkat minimálně jednu hodinu, než může být uveden do provozu. V opačném případě může dojít k poškození kompresoru.

PŘÍPRAVA ZMRZLINY

1. Připravte si přísady pro zmrzlinu podle receptu. Pokud jde o zmrzlinovou hmotu, která se musí předem povařit, udělejte to o den dříve, aby hmota mohla dobře vychladnout.
2. Připravenou zmrzlinovou hmotu popř. potřebné přísady vychlaďte v ledničce na cca 6-8 °C.
3. Z ovoce udělejte pyré až bezprostředně před přípravou, kousky ovoce přidávejte až ke konci doby přípravy.
4. Alkohol dávkujte úsporně a přidávejte až ke konci doby zmrazování, protože alkohol tuto dobu prodlužuje.
5. Vložte vyjímatelnou nádobu na zmrzlinu do příslušného vybrání tělesa kompresoru (5).
6. Vložte míchadlo (3) přesně doprostřed do nádoby na zmrzlinu (4).
7. Vložte vychlazené přísady do vyjímatelné nádoby na zmrzlinu. Dbejte na to, abyste nepřekročili maximální množství náplně. Nádoba na zmrzlinu smí být naplněna nejvýše do ¾, protože zmrzlina zvětšuje svůj objem zmrazováním a zapracovaným vzduchem.
8. Dbejte na to, že nádoba na zmrzlinu musí být z vnější strany suchá.
9. Na nádobu na zmrzlinu nasaďte kryt a otočte jím doleva, aby se tím zajistil.
10. Nasaďte motor.
11. Zapojte zástrčku do zásuvky.
12. Přístroj je připraven k provozu.
13. Nyní můžete přepínačem zvolit požadovaný program. K dispozici jsou následující programy:

Symbol	Program
	Míchání a zmrazování
	Zmrazování
	Míchání

Míchání a zmrazování

14. Pro normální přípravu zmrzliny.
15. Přístroj míchá a zmrazuje naplněnou hmotu. Při správném použití je zmrzlina hotová za cca 60 minut.
16. Když zmrzlina získala požadovanou konzistenci, vypněte přístroj tím, že přepínač otočíte do polohy „0“.
17. Nenechte zmrzlinu v přístroji příliš dlouho, protože jinak bude tvrdá a křehká.

Zmrazování

18. Pokud zmrzlina po skončení programu nemá požadovanou pevnost, můžete tímto programem zmrazování prodloužit. Když zmrzlina získala požadovanou konzistenci, vypněte přístroj tím, že přepínač otočíte do polohy „0“.

Míchání

19. Pokud mají být přísady před startem programu nejprve rovnoměrně promíchány, zvolte před přípravou zmrzliny tento krok programu. Když hmota získala požadovanou konzistenci, vypněte přístroj tím, že přepínač otočíte do polohy „0“.

Pozor: Přístroj se nevypíná automaticky! Proto nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.

Vyjmutí zmrzliny

20. Před vyjmutím zmrzliny vypněte přístroj tím, že přepínač otočíte do polohy „0“.
21. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
22. Pro vyjmutí hotové zmrzliny nejprve sundejte motor a potom průhledný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.
23. Vyjměte nádobu na zmrzlinu z přístroje a opatrně vyndejte míchadlo z nádoby.
24. Přendejte zmrzlinu do vhodné nádoby. Nepoužívejte k tomu žádné ostré nebo špičaté předměty, nýbrž plastovou nebo dřevěnou lžíci, abyste nepoškodili nádobu na zmrzlinu. Doporučujeme silikonovou stěrku.
25. Na přání můžete přímo pokračovat v nové přípravě zmrzliny. K tomu opět začněte s bodem 1.
26. Tip:
    Pokud připravujete např. ovocnou zmrzlinu nebo sorbet, vyjměte okamžitě na konci programu nádobu na zmrzlinu, přendejte zmrzlinu do nádoby vhodné k zmrazování a dejte tuto nádobu na max. 15 až 30 minut do mrazáku, aby se zmrzlina plně zmrazila. Jinak bude zmrzlina sice zvenku velmi pevně zmražená, ale uvnitř případně ještě mírně tekutá.
27. Pokud nechcete připravovat další zmrzlinu, zkontrolujte, zda byla vytažena síťová zástrčka.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.

1. Nikdy přístroj nečistěte vodou nebo pod vodou nebo jinou kapalinou. Zvláště motor míchadla se nesmí dostat do styku s vodou.
2. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, nebo prostředky, které mohou způsobit poškrábání.
3. Vyjímatelné části kromě motoru můžete očistit v teplé vodě s jemným saponátem. **Části nejsou vhodné pro čištění v myčce. Dbejte na to, abyste nádobu na zmrzlinu neponořili do vody.**
4. Otřete těleso kompresoru a motor vlhkou utěrkou.
5. Před sestavením všechny části dobře osušte měkkou utěrkou.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Čerstvá zmrzlina chutná nejlépe. Domácí zmrzlina neobsahuje žádné konzervační látky a je proto určena k okamžité spotřebě.
Chcete-li však zmrzlinu uchovat déle. Měli byste do hmoty přidat 20 g zmrzlinového základu. Zmrzlinový základ zabrání, aby se krystalky ledu opět spojily a zmrzlina se tak stala „třištivá“.
Zmrzlinový základ obdržíte např. u:
Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Pro přípravu ovocné zmrzliny používejte pouze zcela zralé ovoce.
Kousky ovoce nebo lesní plody přidávejte až nakonec otvorem ve víku.
Používejte pouze velmi čerstvá vejce.
Mléko můžete nahradit smetanou a smetanu mlékem.
Čím více smetany použijete, tím je zmrzlina krémovější.
Cukr může být nahrazen medem, sirupem či sladidlem (ne u jemné zmrzliny).
Mléko může být nahrazeno sojovým mlékem.
Přejete-li si tuhou zmrzlinu, postavte zmrzlinovou hmotu na 15-30 minut na výparník vaší chladničky než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu, nebo nastavte delší dobu přípravy.
Dbejte na to, aby hmota měla teplotu odpovídající teplotě v chladničce, než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu. Čím je hmota chladnější, tím kratší je čas přípravy (15 až 30 minut).
V krátké době ztratí chuť a kvalitu.
Pro skladování byste zmrzlinu nikdy neměli dávat do mrazničky v nádobě na zmrzlinu patřící k přístroji, nýbrž byste ji měli naplnit do vhodné nádoby s víkem.
Zmrzlina může být krátkodobě přechovávána na výparníku nebo v mrazničce.
Zmrzlinu spotřebujte během jednoho týdne.
Rozmraženou či změklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nikdy znova nemrazte.

JEMNÁ SMETANOVÁ ZMRZLINA

Jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, 65 g včelího medu, 2 žloutky, 1 vejce, 1 špetka soli
Všechny přísady smíchejte bezprostředně před mražením, dejte do nádoby a zpracujte na jemnou smetanovou zmrzlinu.
Přidejte přísady dle chuti.

Vanilková jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, ½ rozříznutého vanilkového lusku, 65 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
Den předem uvařte smetanu, vanilkový lusk a med a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Čokoládová jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, 30 g mléčné čokolády, 30 g hořké čokolády, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetka soli
Den předem uvařte smetanu a čokoládu a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Jemná malinová zmrzlina
300 ml smetany, ½ bal. vanilkového cukru, 65 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
150 ml pyré z malin
Smíchejte smetanu, vanilkový cukr a med. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl a vmíchejte pyré z malin.

SMETANOVÁ ZMRZLINA

Smetanová zmrzlina se připravuje z mléka, smetany, příp. žloutku, cukru a ostatních přísad. Teprve stálým mícháním při mrazení získáte krémovou konzistenci.

Základní recept na smetanovou zmrzlinu
200 ml mléka, 250 ml smetany, 1 vanilkový lusk, 1 špetka soli, 3 žloutky, 3 PL cukru
Zahřejte mléko a smetanu, nařízněte vanilkový lusk, dřeň vyškrábejte a dejte do mléka, stejně tak sůl. Smíchejte žloutek s cukrem, pomalu přilévejte horké mléko a vše společně promíchejte. Hmotu chlaďte 24 hod. v lednici, pak z ní ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.
TIP: Pro děti vmíchejte nakonec 1 PL lentilek nebo gumových medvídků.

Rychlá vanilková zmrzlina
100 ml mléka, 300 ml smetany, 1 vejce, 3 PL cukru, 1–2 bal. vanilkového cukru
Všechny přísady dobře smíchejte a promíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Základní recept na čokoládovou zmrzlinu
po ½ tabulce hořké a mléčné čokolády, 250 ml smetany, 50 ml mléka, 1 vejce
Povařit čokoládu s mlékem a smetanou a na 24 hodin nechat chladit v lednici. Do hmoty pak vmíchejte 1 vejce a ve zmrzlinovači vyrobte zmrzlinu.

Rychlá čokoládová zmrzlina
150 ml čokoládového sirupu, 1 vejce, 150 ml smetany, 150 ml mléka
Všechny přísady smíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Moka zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu podle základního receptu, avšak před dalším zpracováním rozpusťte v horkém mléce 2–3 lžíce prášku moka nebo espreso. Ke konci procesu mražení přidejte 1–2 lžíce kávového likéru.

Zmrzlina z vlašských ořechů
50 g cukru zkaramelizujte na pánvi do světle hněda, přidejte 50 g sekaných vlašských ořechů a dobře promíchejte. Nechte vychladnout na naolejovaném plechu . Nasekejte krokant.
Podle základního receptu připravte vanilkovou zmrzlinu, přičemž cukr nahraďte lesním medem. Ke konci procesu mražení přidejte nasekaný krokant.
TIP: Vlašské ořechy nahraďte dýňovými semeny, dochuťte 1 lžící tykvového oleje.

Amaretto zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu dle základního receptu. 100 g amaretto smíchejte s 2–3 lžícemi Amaretta a přidejte ke konci mražení.

OVOCNÁ ZMRZLINA

Ovocná zmrzlina se skládá z ovocného pyré s přidáním cukru, smetany, jogurtu a příp. bílku. Aby byla ovocná zmrzlina jemná, musí se po celou dobu mražení míchat.

Základní recept
250 g pyré z ovoce, 1 PL citrónové šťávy, 75 g cukru, 1 PL bílku, 125 ml smetany
Smíchejte ovocné pyré a citrónovou šťávu. Bílek a smetanu ušlehejte zvlášť do tuha, přidejte k ovocnému pyré. Ve zmrzlinovači přetvořte na zmrzlinu. Při použití zavařeného ovoce můžete vynechat cukr.

Zmrzlina mango-kokos

1 zralé mango, 1 kelímek bílého jogurtu, 150 ml kokosového mléka, 2 PL cukru, 2 PL strouhaného kokosu

Mango oloupejte, odstraňte pecku a rozmixujte, s ostatními přísadami z nich ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

Jogurtovo-ovocná zmrzlina

250 g libovolných bobulovin nebo peckovin (jahody, maliny, borůvky, meruňky, třešně atd.), trocha tekutého sladidla, 250 ml bílého jogurtu, 2 PL smetany

Příprava jako u jahodové zmrzliny.

Základní recept jahodová zmrzlina

300 g jahod, 2 PL cukru, 250 ml sladké smetany, 30 ml mléka

Jahody se všemi přísadami rozmixujte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Rychlá jogurtová zmrzlina

Jednoduše zpracujte 600 ml ovocného jogurtu (4,5 % obsahu tuku).

SORBET

Sorbet se může udělat téměř ze všech druhů ovoce a ovocných šťáv, např. z malin, meruněk, melounů, kiwi atd. Sorbet se při mražení musí stále míchat, aby se nevytvořily krystalky ledu. Sorbety nemusí být sladké a mohou se servírovat jako dezert. Jako mezichod menu se nabízí např. rajčatovo- nebo Campari-pomerančový sorbet. Obzvláště chutné je, když servírujete kuličku sorbetu ve skleničce sektu.

Základní recept

Smíchat 500 ml pyré z ovoce/ovocné šťávy, 50–100 g cukru (dle chuti a druhu ovoce), 1–2 PL bílku a ve zmrzlinovači vypracovat zmrzlinu.

Pro zjemnění můžete přidat 1 PL likéru, koňaku, malinové pálenky atd.

Při použití zavařeného ovoce jako např. Ananasu již zpravidla není třeba přidávat cukr.

Jahodový sorbet

300 g jahod, 1 ČL citrónové šťávy, 1 PL bílku, 3 PL cukru, 75 ml jablečné šťávy

Z přísad vytvořte pyré a zpracujte na sorbet.

Campari-pomerančový sorbet

500 ml pomerančové šťávy, 100 ml Campari, 1–2 PL bílku, cukr dle chuti

Ve zmrzlinovači přetvořte na sorbet a servírujte jako osvěžující předkrm.

Cassis-Sorbet

500 ml pyré z černého rybízu, šťáva z 1 citronu, 50 g cukru, 2 cl Crème de Cassis, 1 bílek

Pyré přepasírovat přes sítko, smíchat s citronovou šťávou, cukrem a likérem, vmíchat bílek a zpracovat na sorbet.

Bezinkový sorbet

500 ml vody, 200 g práškového cukru, 8–10 bezinek, 1 citron, 1 bílek

Povařte cukr s vodou. Bezinky omyjte, vytřepejte do sucha a nechte v již nevařícím cukrovém sirupu cca 30 min. Přelijte přes síto. Vymačkat citron a přidat šťávu. Bezinkový sirup nechte vychladnout. Z chladného bezinkového sirupu spolu s bílkem vytvořte ve zmrzlinovači na sorbet. Servírujte se sezónním ovocem (např. rybízem, jahodami) a fritovanými bezinkami.

Sorbet šampaňské-bazalka

1 svazek bazalky, 100 g cukru, 200 ml suchého bílého vína, 100 ml šampaňského nebo sektu, šťáva z 1 citronu, 1 bílek

Omyté listy bazalky rozmixujte ve 100 ml bílého vína (pomocí mixeru ESGE-Zauberstab) a nechte projít asi ½ hod. Povařte cukr se zbylým bílým

vínem. Bazalkové víno přelijte přes jemné sítko, se zchlazeným cukrovým sirupem, šampaňským, citronovou šťávou, bílkem zpracujte ve zmrzlinovači na sorbet a servírujte jako předkrm nebo mezi chody.

TIP: Bez bazalky a s trochou cukru osvěžující dezert.

PARFAIT

Základem pro parfait je bílek a cukr, které jsou ve vodní lázni našlehány do krémova a dále zpracovány s dalšími přísadami a smetanou do krémové zmrzliny.

Pralinkové parfait

40 g cukru, 65 ml vody, 2 žloutky, 1 bal. vanilkového cukru, na špičku nože nastrouhané pomerančové kůry, 60 g čokoládové polev, 50 g nugátu, 1–2 PL kakaového likéru nebo rumu, 200 ml smetany

Povařte cukr s vodou, nechte vychladnout. Ve vodní lázni ušlehejte krém ze žloutku s cukrovou vodou, vanilkového cukru a pomerančové kůry. Čokoládovou polevu a nugát rozpusťte ve vodní lázni a smíchejte se žloutkovou hmotou, přidejte likér nebo rum. Do vychlazené hmoty přidejte do tuha ušlehanou smetanu a ve zmrzlinovači vytvořte krémové parfait.

Parfait z jablek a kalvádosu

300 g jablek, 1 citron, 2 PL kalvádosu, 1 vejce, 1 žloutek, 60 g cukru, 200 ml smetany

Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kostičky, smíchejte s citronovou šťávou. 1 PL jablkových kostiček odeberte, zbytek povařte do měkka s 1–2 PL vody, rozmixujte. Z vajec a cukru ušlehejte ve vodní lázni pěnu. Vmíchejte jablečné pyré a hmotu nechte vychladnout. Smetanu ušlehejte do tuha a vmíchejte. Ve zmrzlinovači vytvořte krémovou zmrzlinu. Krátce před koncem mražení přidejte kostičky jablek.

Servírujte se sirupem z černého rybízu nebo ostružin.

RECEPTY SE STÉVIÍ

Cukr můžete nahradit stévií. Pak vždy nahraďte cca 1/10 uvedeného množství cukru stévií (tedy např. místo 100 g cukru použijte 10 g stévie).

Vytvořili jsme pro Vás několik návrhů receptů. Dbejte však na to, že není možné vyrobit čokoládovou zmrzlinu, protože u ní pochází tuk a cukr z tabulkové čokolády. Stejně tak není možné vyrobit vanilkovou zmrzlinu, protože cukr funguje jako nezbytný nosič chuti.

Používejte pouze velmi čerstvá vejce.

Spotřebujte zmrzlinu během jednoho týdne. Roztátou nebo změklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nenechávejte ji znovu mrazit.

Kiwi zmrzlina

5 zralých kiwi, 10 g stévie, 2 polévkové lžíce jablečného pyré, 250 ml jablečné šťávy, 2 bílky, 1 polévkové lžíce citrónové šťávy

Oloupejte kiwi, nakrájejte je na kousky a dejte do vysokého poháru. Přidejte stévii, jablečné pyré a jablečnou šťávu. Rozmixujte tyčovým mixérem. Bílek a citrónovou šťávu rozšlehejte do krémova a smíchejte s hmotou z kiwi. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Višňový sorbet

250 g višní (z kompotu, okapané), 1 polévkové lžíce citrónové šťávy, 10 g stévie, 250 ml jablečné šťávy, 1 balení za studena rozpustné želatiny

Všechny přísady vložte do vysokého poháru a rozmixujte tyčovým mixérem. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Mražený rajčatový krém

(jako předkrm nebo mezichod v horkých dnech)

125 ml rajčatové šťávy, 125 ml rajčatového pyré (hotový produkt), 200 g zakysané smetany, 100 g sladké smetany, 1,5 polévková lžíce soli, 2 špetky stévie, 2 polévkové lžíce citrónové šťávy, 1,5 polévková lžíce velmi jemně nasekané petrželky, 1,5 polévková lžíce nasekané pažitky, 1 balení za studena rozpustné želatiny, černý pepř a tabasko podle chuti

Všechny přísady vložte do vysokého poháru a rozmixujte tyčovým mixérem. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Tip: Do rajčatového krému můžete také přidat 1 až 2 polévkové lžíce (podle připravovaného množství) balsamikového octa a jemně nasekané listy bazalky. Pak se nepoužije tabasko, petrželka a pažitka.

Okurková zmrzlina

1 salátové okurky, 2 polévkové lžíce citrónové šťávy, 1 polévkové lžíce slunečnicového oleje, 1 polévkové lžíce olivového oleje, 1 balení směsi koření „kopr“ pro okurkový salát (nebo 2 polévkové lžíce velmi jemně nasekaného kopru), 3 g stévie, 1 balení za studena rozpustné želatiny, 2 bílky, sůl a pepř podle chuti

Oloupejte okurky, rozkrojte je na poloviny, vyloupejte jádra, nakrájejte na velké kostky a dejte do vysokého poháru. Rozmixujte tyčovým mixérem. Přidejte všechny další přísady kromě bílku a rozmixujte. Bílky se špetkou soli rozšlehejte do krémova a šlehací metlou vpracujte do okurkového pyré. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 30 až 40 minut mrazit.

Zmrzlina z podmáslí

200 ml podmáslí, 100 g mléka, 100 ml šlehačky, 2 žloutky, 10 g stévie, 0,5 čajová lžička nastrouhané citrónové kůry

Varianta přípravy 1

Tuto rychlou variantu přípravy zvolte jen tehdy, když si jste jisti, že používáte velmi čerstvá vejce.

Všechny přísady vložte do vysokého poháru a rozmixujte tyčovým mixérem.

Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Varianta přípravy 2

Žloutky a stévii ve vodní lázni ušlehejte do pěny. Povařte mléko a šlehačku, vmíchejte do žloutkového krému a nechte vychladnout. Nejlepší je připravovat tuto směs den předem. Když je žloutkový krém kompletně vychlazený, vmíchejte podmáslí (nevmíchávejte jej dříve, protože podmáslí se jinak srazí). Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Jahodová zmrzlina

250 g jahod, 10 g stévie, 100 ml mléka, 100 ml šlehačky, 1 polévkové lžíce citrónové šťávy

Všechny přísady vložte do vysokého poháru a rozmixujte tyčovým mixérem. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Tip: Přidejte buď 1 až 2 polévkové lžíce balsamika nebo 1 až 2 polévkové lžíce velmi jemně nasekaných listů máty nebo bazalky.

Místo jahod můžete použít také borůvky nebo maliny.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48879

DANE TECHNICZNE

Moc:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Wymiary:	Ok. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm (dł./szer./wys.)
Przewód zasilający:	Ok. 120 cm
Ciężar:	Ok. 8,6 kg
Obudowa:	Tworzywo sztuczne biały/żółty
Wyposażenie:	Automatyczna, samochłodząca sprężarka, lody śmietankowe w ciągu około 60 minut, zakres chłodzenia -18 do -35°C, przełącznik do mieszania, zamrażania, mieszania i zamrażania, zdejmowany pojemnik na lody, objętość 1 l, max. 750 ml dodatki
Akcesoria:	Instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie

mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.

4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego zgodnie z tabliczką znamionową.
6. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
7. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy prosimy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
8. Urządzenia nie zanurzać do wody ani do innej cieczy, przewód chronić przed wilgocią.
9. Urządzenie i części nie nadają się do mycia w zmywarce.
10. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej powierzchni.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
12. Ze względów bezpieczeństwa urządzenia i przewodu nie umieszczać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu ani nie używać urządzenia na nich.
13. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.
14. Przewód nie może zwisać na krawędzi powierzchni roboczej.
15. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do ¾, gdyż lody w procesie zamrażania rozszerzają się.
16. Składniki wkładać zawsze do wyjmowanego pojemnika, nigdy bezpośrednio w zagłębienie maszyny do lodów.
17. Nigdy nie używać urządzenia bez pojemnika na lody!
18. Podczas pracy nie trzymać żadnych przedmiotów w pracującym urządzeniu i nie wkładać rąk do pojemnika.
19. Urządzenie używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
20. Podczas pracy szczeliny wentylacyjne na obudowie sprężarki i na części napędowej nie mogą być zasłonięte.
21. Nie używać tego urządzenia z akcesoriami innych urządzeń.
22. Do pojemnika nie używać żadnych szpiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogą

one porysować pojemnik. Używać szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna, aby wyjąć gotowe lody z pojemnika.

23. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwe naprawy mogą powodować niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
24. UWAGA: Napełniać tylko wodą pitną.

Nie wkładać ręki do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

Po rozpakowaniu urządzenia i usunięciu zabezpieczeń, nie należy pochylić urządzenie więcej niż 45 °, aby zapobiec uszkodzeniu sprężarki wewnątrz urządzenia.

Po rozpakowaniu, proszę nie włączać urządzenia przez co najmniej dwie godziny. Czynnik chłodzący musi się najpierw uregulować, aby nie dopuścić do uszkodzenia sprężarki.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem zalecamy wypłukanie w ciepłej wodzie wszystkich wyjmowanych części za wyjątkiem silnika (1).
2. Obudowę i wgłębienie na pojemnik przetrzeć wilgotną, dobrze wyciśniętą ścierką.
3. Urządzenie ustawić na równej i suchej powierzchni. Zachować odpowiedni odstęp od źródeł ciepła i innych przedmiotów. Szczeliny wentylacyjne urządzenia i silnika muszą być zawsze wolne.
4. Gdy urządzenie było przenoszone, odczekać przynajmniej jedną godzinę zanim można będzie użyć urządzenia. W przeciwnym wypadku sprężarka może zostać uszkodzona.

PRZYGOTOWANIE LODÓW

1. Przygotować składniki lodów zgodnie z przepisem. Gdy chodzi o masę lodową, która musi być najpierw gotowana, wykonać to poprzedniego dnia, aby masa mogła dobrze ochłodzić się.
2. Chłodzić przygotowaną masę lub potrzebne składniki w temperaturze lodówki około 6-8 °C.
3. Miazgę z owoców zrobić bezpośrednio przed przygotowaniem, kawałki owoców dodać pod koniec przygotowania.
4. Alkohol oszczędnie dozować i dodać dopiero pod koniec zamrażania, ponieważ alkohol wydłuża czas zamrażania.
5. Wyjmowany pojemnik włożyć w odpowiednie zagłębienie obudowy sprężarki (5).

6. Mieszak (3) osadzić dokładnie w środku pojemnika (4).
7. Ochłodzone składniki włożyć w wyjmowany pojemnik. Zwrócić uwagę na to, aby nie przekroczyć maksymalnego napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do ¾, gdyż lody rozszerzają się przez proces zamrażania i wprowadzone powietrze.
8. Zwrócić uwagę na to, aby pojemnik był suchy na zewnątrz.
9. Założyć pokrywę na pojemnik i obrócić pokrywę w lewo w celu zablokowania.
10. Włożyć silnik.
11. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
12. Urządzenie jest gotowe do pracy.
13. Można teraz przełącznikiem wybrać odpowiedni program. Dostępne są następujące programy:

Symbol	Program
	Mieszanie i zamrażanie
	Zamrażanie
	Mieszanie

Mieszanie i zamrażanie

14. Normalne przygotowanie lodów.
15. Urządzenie miesza i zamraża wprowadzoną masę. Przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem lody gotowe są w ciągu około 60 minut.
16. Gdy masa lodowa osiągnie pożądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie przez obrócenie przełącznika w położenie „0“.
17. Nie pozostawiać lodów zbyt długo w maszynie, gdyż stwardnieją i rozkruszą się.

Zamrażanie

18. Gdy po zakończeniu programu lody nie mają jeszcze pożądanej konsystencji, można je w tym programie dodatkowo zamrażać. Gdy masa lodowa osiągnie pożądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie przez obrócenie przełącznika w położenie „0“.

Mieszanie

19. Jeśli przed rozpoczęciem programu składniki powinny być równomiernie wymieszane, wybrać ten program przed przygotowaniem lodów. Gdy masa osiągnie pożądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie przez obrócenie przełącznika w położenie „0“.

Uwaga: Urządzenie nie wyłącza się samoczynnie! Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.

Wyjęcie lodów

20. Przed wyjęciem lodów wyłączyć urządzenie obracając przełącznik w położenie „0“.
21. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
22. W celu wyjęcia gotowych lodów wyjąć najpierw silnik i następnie obrócić przezroczystą pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
23. Wyjąc pojemnik z lodami z urządzenia i ostrożnie wyciągnąć mieszak z pojemnika.
24. Przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika. Nie używać ostrych ani szpiczastych przedmiotów, lecz szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić pojemnika. Polecamy silikonową szpatułkę do ciasta.
25. Na życzenie można od razu ponownie przygotować lody. Rozpocząć od punktu 1.
26. Porada:
    Gdy n. p. przygotowuje się lody owocowe lub sorbet, po zakończeniu programu wyjąć natychmiast pojemnik, przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika nadającego się do głębokiego zamrażania i włożyć go na maksymalnie 15 do 30 minut do zamrażarki, aby lody całkowicie zamrozić. W przeciwnym wypadku lody będą na zewnątrz

bardzo mocno zamrożone, ale wewnątrz lekko płynne.

27. Gdy nie chce się już przygotowywać lodów, sprawdzić, czy wtyczka została wyjęta z gniazdka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

1. Urządzenia nie czyścić nigdy wodą lub pod wodą lub inną cieczą. Szczególnie silnik mieszadła nie może kontaktować się z wodą.
2. Nie używać skrobiących ani szorujących środków czyszczących.
3. Wyjmowane części, poza silnikiem, można myć w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Części nie nadają się do mycia w zmywarce. **Zwrócić uwagę na to, aby nie zanurzać pojemnika na lody do wody.**
4. Przetrzeć obudowę sprężarki i silnik wilgotną ścierką.
5. Przed złożeniem dobrze wysuszyć wszystkie części miękką ścierką.

PORADY DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

Poniżej zamieszczono ogólne wskazówki dla przygotowania lodów i niektóre przepisy podstawowe. W księgarniach można nabyć liczne książki opisujące wytwarzanie lodów. Prosimy stosować ilości podane w przepisach nie przekraczając maksymalnego napełnienia pojemnika. Lody najlepiej smakują świeże. Lody wykonane samodzielnie nie zawierają środków konserwujących i dlatego przeznaczone są do natychmiastowego spożycia. Jeśli chce się dłużej przechować lody, należy do masy dodać 20 g bazy do lodów. Baza do lodów zapobiega ponownemu połączeniu się kryształków wody i „kruszeniu się“ lodów. Bazę do lodów można nabyć n. p. w:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Do lodów owocowych stosować tylko całkowicie dojrzałe owoce. Kawałki owoców lub jagody dodać dopiero na końcu przez otwór w pokrywie. Używać tylko bardzo świeżych jaj. Mleko można zastąpić śmietaną lub śmietanę mlekiem. Im więcej śmietany użyje się, tym bardziej kremowa będzie masa lodowa. Cukier można zastąpić przez miód, syrop lub słodzik (słodzika nie używać do lodów włoskich). Mleko można zastąpić przez mleko sojowe.

Gdy chce się uzyskać twarde lody, masę lodową włożyć na 15 do 30 minut do zamrażalnika w lodówce zanim napełni się pojemnik na lody lub nastawić dłuższy czas wykonywania lodów. Zwrócić uwagę na to, aby masa lodowa miała przynajmniej temperaturę występująca w lodówce zanim napełni się nią pojemnik. Im zimniejsza jest masa , tym krótszy jest czas przygotowania (15 do 30 minut). Po krótkim czasie lody tracą na smaku i jakości, dlatego prosimy nie przechowywać lodów w pojemniku maszyny do lodów umieszczonym w zamrażalniku, lecz przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika z pokrywą. Lody można krótko przechowywać w zamrażalniku lub zamrażarce. Spożyć lody w ciągu jednego tygodnia. Rozmrożone lody natychmiast spożyć i nie zamrażać ponownie.

LODY WŁOSKIE

Podstawowy przepis na lody włoskie
300 ml śmietany, 65 g miodu pszczelego, 2 żółtka, 1 jajko, 1 szczypta soli
Wszystkie składniki wymieszać bezpośrednio przed zamrożeniem, przelać do pojemnika i wykonać lody włoskie.
Dodać składniki smakowe według potrzeb.

Lody włoskie waniliowe
300 ml śmietany, ½ przeciętej laski waniliowej, 65 g miodu pszczelego, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczyptę soli
Śmietanę, laskę waniliową i miód zagotować poprzedniego dnia i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów domieszać żółtko, jajko i sól.

Lody włoskie czekoladowe
300 ml śmietany, 30 g czekolady pełnomlecznej, 30 g czekolady gorzkiej, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczypta soli
Śmietanę, laskę waniliową i miód zagotować poprzedniego dnia i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów domieszać żółtko, jajko i sól.

Lody włoskie malinowe
300 ml śmietany, ½ paczki cukru waniliowego, 65 g miodu pszczelego, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczypta soli, 150 ml miazgi z malin

Wymieszać śmietanę, cukier waniliowy i miód. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów domieszać żółtko, jajko, sól i miazgę z malin.

LODY ŚMIETANKOWE

Lody śmietankowe wykonuje się z mleka, śmietany, ewentualnie żółtka, cukru i innych składników. Dopiero stałe mieszanie podczas zamrażania zapewnia kremową konsystencję.

Przepis podstawowy na lody waniliowe
200 ml mleka, 250 ml śmietany, 1 laska wanilii, 1 szczypta soli, 3 żółtka, 3 łyżki cukru
Mleko i śmietanę podgrzać, laskę wanilii przeciąć, wyskrobać miąższ i dodać do mleka, również dosypać sól. Żółtka wymieszać z cukrem, ciepłe mleko powoli dolać i wszystko wymieszać. Masę chłodzić 24 godziny w lodówce, następnie zrobić lody w maszynie. Porada: Na zakończenie dla dzieci dodać 1 łyżkę Smarties lub niedźwiadków gumowych.

Szybkie lody waniliowe
100 ml mleka, 300 ml śmietany, 1 jajko, 3 łyżki cukru, 1-2 paczki cukru waniliowego
Wszystkie składniki dobrze wymieszać i przygotować lody w maszynie.

Przepis podstawowy na lody czekoladowe
po pół tabliczki czekolady gorzkiej i pełnomlecznej, 250 ml śmietany, 50 ml mleka, 1 jajko
Czekoladę zagotować z mlekiem i śmietaną i chłodzić w lodówce przez 24 godziny. Następnie domieszać 1 jajko i przygotować lody w maszynie.

Szybkie lody czekoladowe
150 ml syropu czekoladowego, 1 jajko, 150 ml śmietany, 150 ml mleka

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i przygotować lody w maszynie.

Lody mokka

Przygotować lody waniliowe według przepisu podstawowego, jednak przed dalszym wykonaniem w gorącym mleku rozpuścić 2-3 łyżki sproszkowanej kawy mokka lub espresso. Pod koniec zamrażania dodać 1-2 łyżki likieru kawowego.

Lody amaretto

Przygotować lody waniliowe według przepisu podstawowego. 100 g ciasteczek Amaretti wymieszać z 2-3 łyżkami Amaretto i dodać pod koniec zamrażania.

Lody z orzechami włoskimi

50 g cukru karamelizować na patelni na kolor jasno brązowy, dodać 50 g posiekanych orzechów włoskich i dobrze wymieszać Ochłodzić na naolejonej płycie. Posiekać grylaż.

Lody waniliowe przygotować według przepisu podstawowego zastępując cukier miodem leśnym. Pod koniec zamrażania dodać posiekany grylaż orzechowy.

Porada: Orzechy włoskie zastąpić pestkami dyni, doprawić 1 łyżką oleju z pestek dyni.

LODY OWOCOWE

Lody owocowe zawierają miazgę owoców z dodatkiem cukru, śmietany, jogurtu i ewentualnie białka. Aby lody owocowe były elastyczne, trzeba je stale mieszać podczas zamrażania.

Przepis podstawowy

250 g miazgi owocowej, 1 łyżka soku z cytryny, 75 g cukru, 1 łyżka białka, 125 ml śmietany

Miazgę owocową wymieszać z cukrem i sokiem z cytryny. Białko i śmietanę oddzielnie ubić na sztywno, wymieszać z miazgą owocową. Przygotować lody w maszynie.

Jeśli stosuje się owoce z puszki, można zrezygnować z dodania cukru.

Lody owocowe jogurtowe

250 g dowolnych owoców jagodowych lub pestkowych (truskawki, maliny, czarne jagody, morele, wiśnie itd.), odrobina płynnego słodzika, 250 ml jogurtu naturalnego, 2 łyżki śmietany

Przygotowanie jak lody truskawkowe.

Przepis podstawowy na lody truskawkowe

300 g truskawek, 2 łyżki cukru, 250 ml słodkiej śmietany, 30 ml mleka

Truskawki drobno rozdrobnić ze wszystkimi składnikami i przygotować lody w maszynie.

Szybkie lody owocowe jogurtowe

Użyć jedynie 600 ml jogurtu owocowego (zawartość tłuszczu 4,5 %).

Lody mango-kokosowe

1 dojrzałe mango, 1 kubek jogurtu naturalnego, 150 ml mleczka kokosowego, 2 łyżki cukru, 2 łyżki wiórków kokosowych

Obrać mango, usunąć pestkę i zmiażdżyć, przygotować lody w maszynie z pozostałymi ochłodzonymi składnikami.

SORBET

Sorbet można przygotować z prawie wszystkich owoców i soków owocowych, np. z malin, moreli, melonów, kiwi itd. Sorbet musi być stale mieszany podczas zamrażania, aby nie utworzyły się kryształki lodu. Sorbety nie muszą być słodkie i serwuje się je jako deser. Jako danie pośrednie w menu oferuje się np. sorbet pomidorowy lub pomarańczowy z campari. Szczególnie wyborne jest serwowanie kulki sorbetu w szklance szampana.

Przepis podstawowy

Wymieszać 500 ml miazgi owocowej/soku owocowego, 50-100 g cukru (zależnie od smaku i rodzaju owoców), 1-2 łyżki białka i przygotować lody w maszynie.

Dla doprawienia można dodać 1 łyżkę likieru, koniaku, spirytusu malinowego itd.

Gdy stosuje się owoce z puszek, np. ananas nie trzeba z zasady dodawać cukru.

Sorbet truskawkowy

300 g truskawek, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka białka, 3 łyżki cukru, 75 ml soku jabłkowego

Zrobić miazgę ze składników i przygotować sorbet.

Sorbet pomarańczowy z campari

500 ml soku pomarańczowego, 100 ml campari, 1-2 łyżki białka, cukier do smaku

Przygotować sorbet w maszynie do lodów i serwować jako odświeżającą przystawkę.

Sorbet Cassis

500 ml miazgi z czarnych porzeczek, sok z 1 cytryny, 50 g cukru, 20 ml Crème de Cassis, 1 białko

Miazgę przetrzeć przez sito, wymieszać z sokiem z cytryny, cukrem i likierem i przygotować sorbet.

Sorbet z kwiatów czarnego bzu

500 ml wody, 200 g cukru pudru, 8-10 baldachów kwiatów czarnego bzu, 1 cytryna, 1 białko

Zagotować cukier z wodą. Kwiaty czarnego bzu umyć, otrząsnąć i zanurzyć w gorącym, ale niegotującym się już syropie cukrowym na 30 minut. Przecedzić przez sito. Dodać sok wyciśnięty z cytryny. Ochłodzić syrop z czarnego bzu. Z zimnego syropu z czarnego bzu i białka przygotować sorbet w maszynie do lodów. Serwować z owocami sezonowymi (n. p.porzeczkami, truskawkami) i dodatkowo kandyzowanymi kwiatami czarnego bzu.

Sorbet z szampana i bazylii

1 pęczek bazylii, 100 g cukru, 200 ml wytrawnego białego wina, 100 ml szampana lub wina musującego, sok z 1 cytryny, 1 białko

Umyte liście bazylii zmiksować w 100 ml białego wina (przy pomocy blendera ESGE-Zauberstab®) i pozostawić na ½ godziny. Zagotować cukier z pozostałym białym winem. Wino z bazylią przelać przez sito o drobnych oczkach, przygotować sorbet z ochłodzonym syropem cukrowym, szampanem, sokiem z cytryny i białkiem w maszynie do lodów i serwować jako przystawkę lub danie pośrednie. Porada: bez bazylii i z dodatkowym cukrem serwować jako odświeżający deser.

PARFAIT

Podstawa parfait składa się z żółtka i cukru, które należy ubić w kąpieli wodnej na krem a następnie wraz z innymi składnikami i śmietaną należy przerobić na kremowe lody.

Parfait z jabłkami i calvados

300g jabłek, 1 cytryna, 2 łyżki calvados, 1 jajko, 1 żółtko, 60g cukru, 200ml śmietany

Jabłka obrać i pociąć w małe kostki, wymieszać z sokiem cytrynowym. Odłożyć na talerzyk 1 łyżkę kostek z jabłka , resztę ugotować na miękko z 1-2 łyżek wody. Jajko i cukier w kąpieli wodnej ubić na pianę. Starte jabłka dodać i schłodzić masę. Ubić śmietanę i dodać. Zamrozić w maszynce do lodów na kremowe lody. Krótko przed końcem czasu mrożenia dodać kostki z jabłka i calvados.

Serwować z sosem cassis lub jeżynowym.

Parfait pralinowe

40g cukru, 65ml wody, 2 białka z jaj, 1 paczka cukru waniliowego, 1 startej skórki pomarańcza, 60g kuwertury, 50g nugatu, 1-2 łyżki likieru kakaowego lub rumu, 200ml śmietany

Zagotować wodę z cukrem, schłodzić. Żółtko z wodą z cukrem, cukrem waniliowym i skórką pomarańczy w kąpieli wodnej ubić na krem. Kuwerturę i nugat rozpuścić w kąpieli wodnej i wymieszać z masą z białka z jaj, dodać likier lub rum. Dodać ubitą na sztywno śmietanę i w maszynce do lodów przerobić na kremowy parfait.

PRZEPISY Z ZASTOSOWANIEM STEWII

Cukier można zastąpić stewią. Stewii należy używać zawsze w proporcji ok. 1:10, tzn. zamiast 100 g cukru należy użyć 10 g stewii.

Przygotowaliśmy dla Państwa niektóre przepisy. Prosimy zwrócić uwagę, że nie jest możliwe zrobienie lodów czekoladowych z użyciem stewii, gdyż w tych lodach tłuszcz i cukier pochodzą z tabliczki czekolady. Nie jest możliwe również zrobienie lodów waniliowych, gdyż w tym przypadku cukier jest nieodłącznym nośnikiem smaku.

Używać tylko bardzo świeżych jaj.

Spożyć lody w ciągu jednego tygodnia. Rozmrożone lody natychmiast spożyć i nie zamrażać ich ponownie.

Lody o smaku kiwi

5 dojrzałych owoców kiwi, 10 g stewii, 2 łyżki musu jabłkowego, 250 ml soku jabłkowego, 2 białka, 1 łyżki soku z cytryny

Obrać kiwi, pokroić w kawałki i włożyć do wysokiego pojemnika. Dodać stewię, mus jabłkowy i sok jabłkowy. Rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Ubić białka i sok z cytryny na gładką pianę i zmieszać z masą z kiwi. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Sorbet wiśniowy

250 g wiśni (ze słoika, odsączonych), 1 łyżki soku z cytryny, 5 g stewii, 250 ml soku jabłkowego, 1 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimo

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Mrożony krem z pomidorów

(jako przekąska w gorące dni)

125 ml soku pomidorowego, 100 ml puree z pomidorów (gotowy produkt), 200 g kwaśnej śmietany, 100 g słodkiej śmietany, 1,5 łyżka soli, 2 szczypty stewii, 2 łyżki soku z cytryny, 0,5 łyżka bardzo drobno posiekanej pietruszki, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, 1 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimno, czarny pieprz i tabasco do smaku

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Porada: Do kremu z pomidorów można dodać 1 - 2 łyżek (zależnie do ilości) octu balsamicznego i drobno posiekaną bazylię. Należy wówczas zrezygnować z tabasco, pietruszki i szczypiorku.

Lody ogórkowe

1 ogórki sałatkowe, 2 łyżki soku z cytryny, 1 łyżki oleju słonecznikowego, 1 łyżki oliwy z oliwek, 1 opakowania przyprawy „Koperek“ do sałatki z ogórków (lub 2 łyżki bardzo drobno posiekanego koperku), 3 g stewii, 1 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimno, 2 białka, sól i pieprz do smaku

Ogórki obrać, przekroić na pół, wydrążyć pestki, pokroić w grubą kostkę i wsypać do wysokiego pojemnika. Rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Dodać i zmiksować pozostałe składniki, oprócz białek. Białka ubić ze szczyptą soli na gładką pianę i wymieszać trzepaczką do ubijania z puree z ogórków. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 30–40 minut.

Lody z maślanki

200 ml maślanki, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 2 żółtka, 10 g stewii, 1 łyżeczka startej skórki z cytryny

Wariant 1

Ten szybki wariant można wybrać tylko wtedy, gdy używa się bardzo świeżych jaj.

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym.

Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Wariant 2

Żółtka i stewię ubić w kąpieli wodnej na puszystą masę. Mleko i śmietanę zagotować, zmieszać z masą z żółtek, odstawić do ochłodzenia. Masę najlepiej przygotować dzień wcześniej. Gdy masa z jaj kompletnie ostudzi się, zmieszać z maślanką (nie mieszać wcześniej, gdyż inaczej maślanka zetnie się). Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Lody truskawkowe

250 g truskawek, 10 g stewii, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 1 łyżki soku z cytryny

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Porada: Dodać 1 - 2 łyżek octu balsamicznego lub 1–2 łyżek bardzo drobno posiekanej bazylii lub mięty.

Zamiast truskawek można użyć czarnych jagód lub malin.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®